# DIZIONARIO
## D' AGRICOLTURA
*O SIA*
# LA COLTIVAZIONE
## ITALIANA,

In cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le Terre seminative, i Prati, i Boschi, le Vigne, ed i Giardini.

COME PURE,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de' polli, dell' api, de' bachi da seta, le loro malattie, ed i loro rispettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di Campagna, con molte altre interessanti notizie relative alla COLTIVAZIONE ITALIANA.

RACCOLTO DALLE PIU' SICURE E RECENTI OSSERVAZIONI

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

*Conte del S. R. Imperio, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze; dell' Accademia Georgica di Padova ec.*

NUOVA EDIZIONE

Corretta e notabilmente accresciuta dall' Autore di molti utilissimi Articoli a maggior comodo degli Amatori dell' Agricoltura, e divisa in quattro tomi.

TOMO SECONDO.

IN VENEZIA, MDCCLXXXIII.
PER FRANCESCO SANSONI
*CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.*

# DIZIONARIO D' AGRICOLTURA

### O S I A

# LA COLTIVAZIONE ITALIANA.

## C

ACIO. E' la parte più grassa del latte separata dal siero per mezzo del caglio, facendosi ordinariamente di latte di vacca, come ancora di pecora, e di capra, ed è assai più delicato, e gustoso allorchè dal latte cavato non sia il burro, se non nel caso che fosse troppo untuoso, e grasso, mentre allora per fare un buon cacio conviene sburrarlo prima un poco. Per fare il cacio si principia dall' assodare il latte con il presame. *Vedi PRESAME*, ch' è il fiore dello scardiccione, e spezialmente del carciofo salvatico seccato all' ombra, e conser-

vato asciutto, ponendone circa un mezzo scrupolo per ogni dieci libbre di latte pecorino, e quasi un terzo più per quello di vacca, con aumentarne però la dose nelle stagioni fresche: questi si tiene in infusione in tant'acqua che lo ricuopra, nè v' è precisa determinazione di tempo, mentre alcuni ve lo tengono 24. ore, alcuni 12. altri una sola mezz'ora, ed altri finalmente senza porlo in infusione lo strapicciano, e stritolano con le dita in un poca d' acqua, o di latte caldo nell' atto di doversene servire; indi colata per panno questa infusione, e mescolata con il latte fa tosto separare dalle sierose le particelle caciose, e coagularsi, il che accaderà con più prestezza se vi s' aggiugne l' attività del calore del fuoco, riscaldando leggiermente il latte prima di porvi l' acqua del presame, particolarmente nelle giornate fresche, quando munto non fosse in quell' istante, e più non conservasse il natural calore. Postavi l'acqua del presame si mescola un poco dolcemente col latte, mantenendolo caldo finchè venga a rappigliarsi tutto, con osservare però che il troppo calore pregiudicar gli potrebbe, non venendo molto serrato, ma anzi pieno d' occhi. In una più semplice maniera rappigliano il latte i contadini che privi sono del comodo di pajuoli di rame, ed altri strumenti, come nelle cascine, e che per lo scarso numero di bestie, poca quantità di latte si ritrovano. Prendono essi una pentola pulita, e vi legano all' imboccatura una pezza di panno lino fitto, assai lenta, sicchè nel mezzo resti concava, versandovi sopra l' infussione del presame, col presame ancora, e immediaramente vi vuotano a poco a poco il latte, riscaldato a bagno maria se il tem-

tempo è fresco, o col solo calor naturale se è caldo. Colato così il latte, pongono la pentola in un catino d' acqua tepida, dove in poco più d' una mezz' ora, secondo la stagione più o meno calda, si rappiglia. Tosto ch' è rappreso, si rompe, e stritola con le mani perchè più facilmente scoli il siero, formandone un pastone, il quale premuto più che sia possibile, si pone dentro le forme, che sono assicine di legno di faggio, e piegate, obbligate a stare in forma di cerchio da una cordicella che le circonda al di fuori, senza coperchio nè fondo, ma solo posate sopra d' un asse; che se si riscalda un poco il pastone, si rimetterà assieme meglio, e più presto. Dopo ancora posta in queste forme la pasta del cacio si piglia fortemente non solo con le mani, ma si batte con de' legni piani, e si calca con asse e pietre sopra, acciocchè fuori ne venga tutto il siero, consistendo una delle bontà del cacio nell' essere dalle parti sierose, e acquose ben ripurgato.

I migliori raveggiuoli sono quelli fatti passato mezzo Agosto, perchè allora il latte è più grasso: si avverta che non dee esser tanto rappreso quanto per fare il cacio, cioè vi vuole minor quantità di caglio affinchè la pasta si mantenga più tenera; questa si rompe per farne scolare il siero, nè è necessario il pigiarla molto, ma serve il distenderla sopra l' ingraticciate di giunchi o di paglia, e ogni giorno si rivoltino diligentemente per non romperli.

Ne' marzolini poi ovali, che per non guastarne la figura calcar non si possono con pesi, pongonsi dentro appostatamente de' fili di paglia, i quali servono come di condotto per lo scolo del siero.

A 3 Quan-

Quanto alla ricotta. *Vedi RICOTTA*.

Terminata di fare la forma del cacio si aspetta cinque o sei ore acciò sia ben raffreddato, e scolato il siero, che si conosce prendendolo in mano, e se la bagna si lasci ancora scolare, ma se non la bagna, allora si sala la parte di sopra, e dopo qualche ora si rivolta e si sala l'altra parte, seguitandolo a tenere dentro le forme sopra la medesima asse per dodici o quindici giorni, premuto da qualche peso sopra, finchè scola dell'umidità, con rivoltarlo tre volte il giorno, e posarlo sempre in luogo asciutto dell'asse acciocchè non prenda mal'odore. La stanza dev'esser fresca, e asciutta, con l'apertura d'una sola finestra, mentre il riscontro di due, massime in tempo di tramontana, potrebbe far fermentare, e screpolare il cacio. Quando non scola più umido acquoso, si leva dalle forme, e si lascia stagionare nell'istessa stanza, che in breve tempo formando una superficie unita, diviene perfetto. *Vedi CASCINA*.

Per conservare del tempo le forme di cacio s'imbozzimano con olio, e aceto, o morchia d'olio mescolata con cenere, o farina di castagne, e si pongono in un orcio di terra, il quale per otto giorni si rivolta o ruzzola due volte il giorno; indi si levano, e si posano ritte sopra asse asciutte, rifacendo loro una seconda bozzima allorchè riseccata sia la prima.

Il buon cacio dev'esser grasso, pesante, di color gialliccio, di pasta ben serrata, di buccia liscia, senza riscaldature, nè vermi, nè troppo vecchio, nè troppo giovane: è questi un alimento sostanzioso, ma difficile a digerirsi quando se ne mangia troppo, e che è giovine, mentre conserva ancora un umidità, ed una visco-

viscosità la quale carica lo stomaco; dovecchè discretamente usato, quando è vecchio, conferisce ed ajuta la digestione, poichè la quantità de'sali, che in abbondanza contiene, trovandosi allora non così inumiditi, e conseguentemente più capaci d'agire, riscaldano lo stomaco, e lo puliscono dagli altri cibi.

Il cacio fatto nel mese di Maggio non è così perfetto quanto l'altro per conservarsi, ma si dee mangiar fresco: abbondano allora l'erbe, e sono nella forza maggiore del loro accrescimento, ma non della loro sostanza, e producono nelle bestie un latte alterato, liquido, di non molta sostanza, e poco grasso, e perciò il cacio fatto in detto tempo non riesce il migliore, benchè alcuni non molto informati pretendino diversamente. Lo stesso dicasi di quello fatto col latte d'una bestia che abbia di fresco partorito: lo sconcerto del parto gli altera gli umori, onde conviene aspettare almeno quindici giorni dopo il parto che sieno tornati in calma, acciocchè il latte sia buono.

Se con due terzi di latte di pecora vi si mescolerà un terzo di quello di capra il cacio riuscirà assai migliore.

CAGLIO. *Vedi PRESAME*.

CALCATREPPO. Sorta d'erba spinosa che indica terreno magrissimo.

CALCINA. L'uso di essa non solo per le fabbriche, ma ancora per migliorare le terre, dandogliela il luogo di concime, come s'è detto a *CONCIMARE*, mi fa credere che non possa riuscire se non di vantaggio il porre quivi la maniera di cuocerla. A piè d'un monte, collina, o costa si fabbrica con pietre forti una fornace da calcina, la quale è fatta a forma di

torre perfettamente tonda, alta circa venti piedi, e quindici di diametro, con in fondo un' apertura; la quale, quando è tempo, esattamente si chiude con una pietra dell' istessa grandezza. A livello della sommità della torre si fa un ripiano nel terreno, ove si portano i sassi, e carbone per poterli con facilità gettare nella fornace. Primieramente si procura che le pietre siano più che si può di una quasi eguale grandezza perchè restino penetrate dal fuoco, e si calcinino nel tempo istesso; e se saranno minute e non più grosse d'un pugno, oltre il rendersi più facile la cottura, staranno anche fra di loro più unite, cosicchè minor quantità d'aria si troverà ne' vacui più piccioli che restano fra pietra e pietra, e in tal guisa non si correrà il rischio, come quando l'aria è molta, che dilatandosi questa a motivo del calore, faccia saltare con tal forza le pietre, che ne riceva pregiudizio la fornace.

Nè tutte le qualità di sassi sono buone a far calcina, onde per non imbattersi in quelli che si vetrificherebbero piuttosto che calcinarsi, e rendere inutile la fatica, e la spesa, scelti che siano i sassi duri, compatti, e di un bianco sucido pendente al bigio, sarà bene farne la prova, mettendone qualcheduno in una fucina ordinaria sotto i carboni ardenti, e soffiando col mantice si faccino cuocere, e dopo raffreddati, se ne ponghino in de' vasi d'acqua, che se faranno subito una grand'ebullizione, e caderà in fondo all'acqua una pasta bianca, saranno buoni a far calce, che se resteranno nello stato di prima non saranno atti a far l'operazione che si desidera. Senza però il perdimento di tempo, e la fatica di farne la prova al fuoco, il più sicuro

curo mezzo per conoſcere ſe una qualità di pietra è buona per far calcina, è di laſciar cadere ſopra di eſſe un poca d' acqua forte, o ſpirito di ſal marino: tutte le pietre ſopra le quali i ſuddetti o altri acidi fanno effervefcenza, o ſi levano delle bolle o ſiano veſciche d'aria, poſſono cuocerſi per far calcina, e la forza dell' effervefcenza è un contraſſegno d'eſſer buone per tal uſo. Il marmo, e le pietre le più dure fanno la miglior calcina, particolarmente per le fabbriche, perchè più forte, più graſſa, e più glutinoſa, e ſe ne diſtingue la bontà dall' eſſer peſante, ſonora come un vaſo di terra cotta battendola, e bagnata aſſai fumante. Il primo ſtrato nella fornace ſi fa con de' piccoli ſaſſi, ſopra i quali ſe ne pone uno di carbone, o legne, poi uno di pietre; e così alternativamente uno di carbone, o legne e uno di pietre ſinchè ſia ripiena la fornace, avvertendo che l'ultimo dee eſſere di carbone o legne. Ciò fatto ſi pone il fuoco dall' apertura di fondo, la quale, quando è ben acceſo, ſi chiude con la pietra; e ſiccome a miſura che il fuoco ſi comunica, le materie s' abbaſſano, così ſi va rimettendone delle nuove finchè la torre ſia tutta in fuoco. Due giorni, e due notti almeno vi vogliono di calore intenſo per la prima cottura, la quale quando è fatta ſi ſtura l' apertura di fondo, e ſi laſcia cadere la calcina, rinchiudendola allorchè principiano a vederſi i primi ſaſſi crudi. La calcina ſarà ſufficientemente cotta quando poc' acqua v' abbiſogna per ſpegnerla, e che quando è ſpenta, tramanda fumo in quantità. *Vedi* la maniera di darla alle terre alla parola *CONCIMARE*.

CALEN-

CALENDULA. *Vedi CALTA*.

CALESTRO. Qualità di terra saſſosa, nella quale provano beniſſimo le viti.

CALICE DE' FIORI. Sono quelle picciole foglie verdi che circondano in fondo il fiore, prodotte dalla natura a difesa e custodia delle foglie opetala de' fiori, oſſervandoſi che non hanno calice quei fiori le cui petala o foglie sono per se steſſe sufficientemente forti senza una tal ſicurezza, come i tulipani ec., altri poi lo hanno in diverſi giri, perchè abbisognano d'un più forte riparo.

CALORIA. Riſtoro che ſi dà alle terre sfruttate dal grano, concimandole, e seminandovi alcune biade; detto così dalla caldezza ch'eſſe ricevono dal concime: eſſere in caloria diceſi de' campi, quando l'anno precedente vi è ſtato seminato le fave, per seminarvi poi il grano l'avvenire. Siccome le foglie delle biade sotterrate e mescolate con la terra la tengono scompaginata, e ſolla, da poter dare più libero l'ingreſſo alle barboline del grano; così la maggior quantità, e larghezza delle foglie de' legumi diverſifica la bontà, e caloria delle biade. Ottima è quella delle fave, poi quella delle roviglie, e piselli, indi quella del trifoglio, vecce, cicerchie, e lupini, tenendo l'ultimo luogo quella de' ceci, lenti, mochi, e leri: caloria ancora fanno le rape, e la senapa.

CALTA. Pianta che produce i fuſti sottili, lanuginoſi, e folti di rami, tenendo le sue foglie attaccate al fuſto senza manico. Sono eſſe bislunghe, larghe, i fiori che produce rotondi, raggiati d'un colore dorato, di un odore un poco forte, la cui corona è compoſta di più fioretti,

etti, ed il seme trovasi come in certe cassettine ricurve per lo più lungo, e torto. Questa pianta nasce da perttutto, ma volendola coltivare, e rendere i fiori belli, e grandi, si toglie una parte de' suoi rami, e de' bottoncini, che vengono dopo i primi che debbono fiorire; e dopo aver fatto il principale fiore, molti altri ne produce in rotondo, che perfettamente l' adornano. Molte sono le specie di questa pianta le quali vegonsi ne' giardini, che differiscono per la qualità dei fiori e de' colori che producono. Si seminano tutte queste piante in Settembre, ed Ottobre, ed essendosi alquanto da terra alzate se ne prendono due o tre ed unitele, si tagliano le foglie più della metà, e ripiantandole così, riescono per lo più doppie, e di non ordinaria grandezza; anzi cadendo talvolta i semi da se stessi, nascono, e più volte si sono veduti venir più belli di quelli che si sono coltivati, perlochè si cavano, e si trapiantano, e quasi ogni mese fioriscono.

Questa pianta contiene molto olio, e sal essenziale. Il fiore per altro è cardiaco, resiste ai veleni, ed alle febbri pestilenziali; in qualunque maniera si prenda è cefalico, ed aperitivo. L' acqua della pianta distillata quando è in fiore, è buona contra il rossore, ed infiammazione degli occhi, se vi si pone dentro, o se si bagnano, ed è meglio sempre servirsi di questa esteriormente, che internamente.

CALTA PALUSTRE. Le foglie di questa pianta sono semirotonde: alza il suo gambo vano, e torto, diviso in molti ramicelli, da' quali spuntano fiori di color giallo, rotondi, e raggiati, pieni di foglie, che vengono di Primavera, e qualche volta ancora d' Autunno. Si pianta

ta in vasi grandi con buona terra, assai umida, ponendo l'occhio della radice alla profondità d' un sol dito, gettandovi tant' acqua che ricuopra tutta la terra; nè si cava se non in Autunno ogni tre anni, a solo fine di levargli il moltiplico, e subito si ripianta.

Il sugo bevuto, o l'erba mangiata per molti giorni continui provoca i mestrui alle donne: un' oncia di detto sugo bevuto con una dramma di polvere di lombrichi terrestri guarisce il trabocco di fiele. Dicono alcuni che l'uso di quest' erba fa la vista acuta; è cosa ben nota che l' acqua stillata da quest' erba fiorita guarisce le infiammazioni d'occhi, inzuppando in essa delle pezzette di lino, e applicandole sopra. La polvere di calta secca posta sopra i denti che dolgono conferisce assai.

CALVELLO. Sorta di grano, che noi diciamo gentile, buono per fare pan fino.

CAMALEONE. *Vedi CARLINA*.

CAMAMILLA. Erba che ha molte foglie tagliate minutamente: in cima a' fusti e rami, che sono pelosi, nascono i fiori attaccati a lunghi gambi, e sono composti nel mezzo d'un ammasso di cannellini di color giallo, con il contorno di foglie bianche bislunghe. La camamilla, è buona per le coliche ventose, per la pleuritide: Si usa negli impiastri per ammollire, e calmare i dolori. La decozione di camamilla si adopera per far fomentazioni ne' mali della vescica. Quella del fiore rosso, e che è la più grande, è la migliore contro il male della pietra. Si possono vedere le diverse spezie di camamilla descritte nelle Memorie dell' Accademia Reale delle Scienze di Parigi l' anno 1719.

CAME-

CAMEDRO. *Vedi QUERCIOLA*.

CAMEIRI, o CAMEIRIDI: ſpezie d'Iridi chiamate anche Iridi anguſti foglie; piante che ſi coltivano ne' giardini, come le altre Iridi baſſe di gambo, che però ſi pongono in ſito proporzionato, dove non poſſano reſtare coperte da' fiori più alti, nè tampoco reſtino in ſito così baſſo che non ſi veggano. *Vedi IRIDE*.

CAMPANELLA. Pianta, e fiore noto e comune. Getta le ſue foglie vicino alle radici, ſecondo le varie ſorte de' fiori che produce, anguſte e lunghe, ritondette, ed angoloſe. I fiori ſpuntano dai rami a guiſa di picciola campana, diviſi nell' eſtremità in cinque parti, ed alle volte più. Dopo il fiore reſta un frutto membranoſo, diviſo per ordinario in tre parti, nel mezzo delle quali ſono alcune cellette in cui ſi contengono il ſeme minutiſſimo. Si divide eſſa in Ortenſe, e Selvatica, ed eſſendo con ſimetria diſpoſte nei giardini, fanno una vaga comparſa. Moltiſſime ſono le ſpezie che ſi annoverano di queſta pianta, le principali, e più comuni che ſi coltivano ne' giardini d'Italia, ſono, l'ortenſe di fior ceruleo, chiamata Viola Mariana. Quella dalla foglia, e fiore lungo cinericcio detta anch' eſſa Viola Mariana; La bianca, la purpurea, la variegata col fiore bianco, e turchino. Altra delli ſteſſi colori, ma variegata a raggi, la cerulea doppia, quella venuta dalle Canarie di un color vivo di fuoco, colla radice tuberoſa. La ſilveſtre poi che ha le foglie ſimili al perſico, ſi divide in ſemplice cerulea, doppia cerulea, ſemplice bianca, doppia bianca. Si ſeminano nel Meſe di Settembre in poſto ſolatìo, in buon terreno, e rare, e trapiantandole fanno un fiore più bello. Fioriſcono per lo più

in

in Maggio e Giugno, e le silvestri in Luglio, e Agosto, e si moltiplicano col seme, e colle radici. Ogni tre anni si cavano nell' Ottobre, e nettate si ripiantano.

Quella spezie poi di Campanella che si chiama Viola Piramidale spunta a foggia di Piramide con uno o più gambi, e tiene il fiore di color ceruleo con uno stile cinericcio nel mezzo. Ama l'ombra, e il terreno forte, e spesso vuol essere adacquata. Quando s' inaridisce il suo gambo si taglia raso a terra senza smuovere la radice, e nell' aprirsi della nuova stagione ripullula, e fiorisce. E' questa pianta detersiva, vulneraria, e propria per le infiammazioni della bocca, e della gola, contiene assai olio e flemma, e non molto sale essenziale.

CAMPO. Propriamente dicesi a quel pezzo di terreno destinato alla coltura di una data estensione, e lunghezza, la quale varia secondo i Paesi, ed in Italia quasi in ogni Città si può dire che la misura di un Campo sia diversa.

CANAJOLA ROSSA. Uva la quale matura al principio d' Agosto, e diviene d' un colore così pieno, che s' accosta al violetto; nè produce molti grossi grappoli, alcuni serrati, ed altri sparti, con granella grosse, un poco bislunghe, di buccia gentile, che per lo più non maturano perfettamente in fondo del grappolo. I pampani sono grandi, sodi, vellutati assai al di sotto, rabescati, appuntati, con gambe e costole vermiglie o rosseggianti, di mediocre grandezza; così pure sono i capi, con occhi fitti, grossi, e rilevati. Richiede un clima caldo, suolo grossolano, asciutto, e che faccia delle non eccessive aperture nell' Estate; oppure terra più sottile atta a pigliare il caldo. Fa il vino

piut-

piuttoſto groſſo, carico di colore, di poco ſpirito, di poco ſapore, e di poco odore; ma meſcolata con altre uve in giuſta quantità fa buona lega.

CANAJOLO COLORE. Uva roſſa, che maturata perfettamente partecipa del nero; nè fa molti grappoli, piccoli, ſparti, con non molte granella, piccole, bislunghe, e di buccia ſottile. I ſuoi capi ſono groſſi, con occhi radi, e poco rilevati: fa i pampani grandi, luſtri, chiari, poco vellutati al di ſotto, molto rabeſcati, colle punte acute. Vuole clima caldo, ſuolo ſano, eſpoſto al mezzodì, di terra graſſa, groſſa, ſoſtanzioſa, di buoniſſimo fondo, e ſi può anche adattare all'aria di ponente. Meſcolata con altre uve fa il vino buoniſſimo, ma ſola viene molto colorito, di poco ſpirito, e di mediocre ſapore. E' buona a farne anche uva Secca.

CANAPA. Pianta che creſce a guiſa d'arbuſto, con un gambo alto, diritto, e vuoto, dalla ſcorza del quale, tutta compoſta di fibre, ſe ne ricava il tiglio per far tele, corde ecc. e la di cui cultura è più utile di quella del lino. Le ſue foglie, che vengono a ſei a ſei, o a ſette a ſette, ſono intagliate; ed i fiori compoſti d'alcuni petali paonazzi al di fuori, e bianchi dentro, con cinque ſtami giallognoli, naſcono in forma di grappolo, e oppoſti l'uno all'altro in guiſa di croce. V'è la canapa maſchio, la quale ha quantità di rami con foglie larghe, e queſta ſolo produce il ſeme, che viene in cima a' gambi ſeparatamente da' fiori, ed è picciolo, rotondo, pieno d'una materia bianca, e conſiſtente, dal quale ne naſce tanto la maſchio che la femmina. La femmina è ſenza rami di fuſto ſot-

ſottile, e il filo che ſe ne ricava è finiſſimo, e il più ſtimato.

*Coltura della Canapa.*

La terra poſta a canapa, o vogliam dire il canapajo dev'eſſere in fondo caldo, arenoſo, graſſo, e fertile, e rieſcono bene quelli lungo qualche fiumicello, o foſſato. Al principio di Luglio dopo ſegato il grano, ſi ara ſubito il terreno, e circa un meſe dapoi ricoperto di buono ſtabbio ſi ſemina con fave, o vecce, e di nuovo ſi ara, avvertendo di non condurre il lettame nel campo ſe non quel giorno che ſi vuol coprire. Nate, e creſciute le fave, ne' primi giorni di Novembre ſi vanga la terra ſeppellendole, acciocchè così ingraſſata, reſti da' ghiacci cotta, e ſpolverizzata; ſi può ancora, come praticano alcuni, non ſeminare le ſuddette robe, ma bensì dopo fatti i primi lavori, nel vangarla al principio di Novembre coprirla nuovamente di buono ſtabbio. Avvicinandoſi il meſe di Marzo vi ſi fa un altro lavoro, e al terminare di detto meſe ſi potrà arare, e ſcompartire il campo in diviſioni con piccoli ſolchetti, per ſpargervi la ſemenza pochi giorni prima o dopo di queſto tempo, ſecondo il clima. Nè troppo rado, nè troppo fitto, anzi ne' terreni buoni piuttoſto fitto, perchè viene di ſcorza fina, va gettato il ſeme, oſſervando che ſia dell' ultima raccolta, di granello netto, e ben fatto, che ſi ricuopre con una leggera zappatura, aggiungendovi in queſt' atto, o poco avanti che ſi ſemini, maggior quantità di graſſo minuto come colombina, pollina, o altro concime trito, e quindi col paſſarvi il raſtrello da denti

di

di ferro si pareggiano le divisioni del campo già seminato, e s' incorpora il letame con la superficie della terra. La colombina è un ottimo concime, mentre rende morbidezza, lustro, bellezza, e peso alla canapa, ma si dee avvertire di adoprarla in terreni forti, o negli umidi, e vi dee stare sparsa qualche giorno prima di gettarvi il seme senza esser ricoperta; o pure dopo ricoperto il seme con una leggiera zappatura, allorchè vi si passa il rastrello come s' è detto sopra. Se avanti che nasca la canapa, quando la terra rivoltata dalla zappa, e rastrello non è ben asciutta, sopraggiugne un impetuosa pioggia, si formerà sopra la terra una crosta, quale impedisce il nascer della canapa, allora bisogna romper questa crosta col rastrello; dovecchè se avesse già cominciato a nascere, non è bene toccarla, ma aspettare che col benefizio d' altr' acqua si disfaccia, o s' intenerisca una tal crosta, il che se non succedesse, e il seme per non poter nascere si marcisse, in tal caso conviene di nuovo tornare a seminarla, potendosi la sementa della canapa fare per tutto Aprile, e mezzo Maggio. Vi si mettono degli spauracchi per tener lontani gli uccelli molto ghiotti di questo seme, e s' impedisce alle galline di potervi andare, poichè spuntando la plumula coperta dagl' involucri del seme, questi animali supponendolo un seme lo prendono col becco, e svellono le picciole pianticelle. M. du Hamel dice, che M. des Gougnets pretende che ponendo in infusione il seme nell' acqua di scorza di quercia, contragga per otto giorni almeno del disgusto per gli uccelli.

La Canapa dopo seminata ha bisogno dell' acqua, onde se indugiasse molto a piovere, sa-

rebbe bene l' innaffiarla : nata che sia , si sarchia, e con le mani si levano l' erbe che vi sono nate, e pochi giorni dopo con nuova sarchiatura se le rimuove la terra al piede, levando pure l' erbe cattive , con procurare che nell' estate non vi vadino le bestie per difendersi dalle mosche , acciocchè non la rompano .

A' primi d' Agosto allorchè dall' ingiallire che fanno i fusti in cima , e imbianchire al piede si conosce esser matura, si coglie , principiando dalla canapa femmina, e si svelle filo per filo, separando la più lunga dalla corta con formarne de' mazzetti , i quali si mettono lungo il campo a capo ritto ; perchè esalino le parti più grosse , lasciandola al Sole finchè sia secca : la canapa maschio poi si spianta un mese dopo . Quando la canapa femmina è secca , va sbattuta con le mani sopra un toppo di legno per far cader le foglie , e la maschio nell' aja sopra un gran panno per raccoglierne il seme, e poi si macera .

*Modo di macerar la Canapa.*

Dalla qualità dell' acqua in cui si macera dipende molto la bianchezza, e fortezza della canapa ; la miglior acqua dunque è quella di fiume chiara , e limpida , la quale si faccia stagnare ne' maceratoj . Il maceratojo è una buca in forma di gran truogolo piena d' acqua , esposta al Sole , dentro la quale si ammassano a monti quadri i mazzi della canapa , soprapponendovi , perchè non venga a fior d' acqua , de' bastoni attraverso fermati ad alcuni fittoni di legno posti con la punta nel letto del maceratojo , e con la testa ch' esce fuori dell' acqua ,

qua, distribuiti in due file a qualche distanza in detto maceratojo, nel mezzo de' quali vi restano i mazzi della canapa, che vi si lascia stare sei, otto, e più giorni secondo il calore dell'aria, e dell' acqua, conoscendosi essere bastantemente macera dallo staccarsi la scorza con facilità dal fusto, e allora si leva, mentre sarebbe male il lasciarvela star troppo, e lavata in acqua corrente per toglierle la viscosità, e fango che le resta attaccato, si fa seccare al Sole. Per far seccare la canapa si servono in alcuni luoghi del forno; in altri la fanno asciugare lungo qualche muro, sopra delle pertiche, con rivoltarla di tempo in tempo perchè si secchi ugualmente. V'è chi vuole che la canapa maschio deva aspettarsi a macerarla a Maggio, perchè ha bisogno di maggior calore, e questa rende un tiglio più grosso, ed inferiore alla femmina.

L'Autore del Trattato della canapa pretende che in vece di tenerla al Sole prima di macerarla, sia meglio metterla nel maceratojo subito spiantata, essendo allora la gomma più facile a sciorsi, e che bastino soli quattro giorni; sopra di che osserva che l' acque calde sollecitano la macerazione, e che quella macerata ne' fiumi è sempre più bianca, e meglio condizionata. Credo ancor io che ne' fiumi più sollecita si faccia la macerazione, e che meglio si ripurghi, a motivo del maggior calore, e della continua rinnovazione dell'acque; ma convien riflettere al pericolo che l' acqua vi trasporti della rena, e la danneggi; che crescendo per le pioggie il fiume, se ne porti via la canapa, o con l' acqua torbida la rovini.

*Modo di gramolare, e cavare il tiglio alla Canapa.*

Quando è secca, se ne prende con la mano mancina un pugno, e con la diritta il manico superiore della gramola, si pone la canapa in mezzo; e alzando, e abbassando con forza più volte, e in più luoghi la gramola, si stritolano i cannelli sotto la scorza che gli ricuopre, e strisciando la canapa fra le due parti della gramola, si fanno cadere in terra; si rivolta la testata che si teneva in mano, e gli si fa lo stesso: la viscosità più grossa cade come una spezie di crusca, e la più fina si dissipa per aria. Generalmente, e ne' paesi massime ove si raccoglie molta canapa, si usa il gramolarla, ma trattandosi della canapa fina, la migliore è di sbucciarla, o sia cavarle il tiglio: ciò si fa rompendo il cannello in fondo, e tirando via da un estremità all'altra la scorza che lo ricuopre. Quest' operazione è facile, ma lunga, e potrebbe farsi da' contadini nelle sere oziose dell'Inverno, poichè dalla qualità migliore del tiglio si troveranno ben ricompensati d' un sì tedioso lavoro.

*Altra maniera di macerare, e cavare il tiglio alla Canapa.*

Nel Trattato della Canapa fa l' Autore vedere, che la già descritta maniera di cavare il tiglio è un lavoro penosissimo, e per sgravarne coloro che la lavorono, dopo molte replicate sperienzè, propone il nuovo seguente metodo.

Ri-

Ridotta la canapa che vuol macerarsi a picc̀ioli mazzetti di venticinque gambi, attortigliati e piegati in mezzo per maneggiarli nell' acqua senza che si mescolino , mettergli in qualche gran truogolo ripieno d'acqua , la quale non sia di pozzo , o di vena , ma di fiume , o almeno stata al Sole , lasciarveli inzuppare per tre o quattro giorni , maneggiando nell' acqua di tanto in tanto ciascun mazzo ; e allorchè saranno ripurgati dalla sua viscosità più grossa , cavarli, torcergli , e lavarli nel fiume, e dopo sbattuti un poco sopra un asse , stendere ciascun mazzo sopra un banco di legno , e batterli per tutta la lunghezza , ma non eccedentemente , con un bastone come quello delle lavandaje . Per ridurre la canapa a tutta perfezione richiede quì l' Autore una seconda macerazione. Devesi dunque portare la canapa al fiume , e rilavare nell' acqua corrente ciascun mazzo , prendendoli ad uno ad uno , e quando è purgata dalla sua grassezza , che si conosce al comparir chiara , si leva dall'acqua , si torce , e si fa seccare al Sole .

Propone ancora d' usare , in vece della seconda macerazione , il ranno ordinario di cenere , perchè il calor dell' acqua , e l' alcalico della cenere producono un più pronto discioglimento dell' acqua fredda . Vi si lasciano inzuppare i mazzi circa una mezz' ora , poi si torcono , e si maneggiano nell' acqua come si fa della biancheria ; e buttata via quest' acqua sporca , si mettono in una seconda , e finalmente in una terza , con maneggiarli sempre come si è detto sopra . Aggiugne essere ugualmente necessario il battere la canapa , e lavarla per l' ultima volta nell' acqua corrente . Rasciutta , e ben secca-

ta, si piega torcendola un poco per impedire a' fili il mescolarsi, nè altro rimane per cavarli il tiglio che leggiermente batterla prima di pettinarla : questa battuta finisce di dividere le fibre della canapa, ch' è quello che la rende bianca, morbida, arrendevole, e settosa. Se ridotta in questo grado si passa sopra i pettini, verrà di tiglio paragonabile al più bel lino, e si caverà solo poco più d' un terzo di stoppe, le quali saranno fine, e bianche da farne un bel filo.

Riporterò finalmente il modo per ridurre le canape somiglianti al lino, inserito dal celebre Muratori nella sua Opera della Pubblica Felicità: eccone le di lui parole.

„ Si fa prima la lisciva con cenere buona,
„ e vi si mette un poco di calce a giudizio,
„ secondo la quantità della canape, che si vuol
„ acconciare. Si leva dal fuoco lasciandola chia-
„ rificare. Si prende poi la canape, e si pesa,
„ e per ogni dieci libbre d'essa vi si pone una
„ libbra e mezza di sapone gettato; e si met-
„ te a molle facendola stare per 24. ore nella
„ suddetta lisciva ben chiara. Indi si fa bollire
„ per due ore continue, e poi si leva, ponen-
„ dola ad asciugare all' ombra; ed asciugata
„ ch' è, si fa gramolare con ridurla in ma-
„ nellete, e poi si fa conciare ad uso di li-
„ no."

E' importante per chi traffica in canapa il sapere 1. da che terreno viene, mentre quella di terre forti, bigiccie, leggiere, e renose ordinariamente è la migliore: 2. osservare il colore, essendo la bianca del suo color naturale: 3. provarne la forza rompendo qualche tiglio con le mani; 4. guardare che non sia molle,

nè

nè umida, perchè riscalderebbe, e imporrirebbe ne' magazzini: 5. visitare i mazzi dentro se v' è inganno con mescolanza. Del rimanente la canapa corta resiste quanto la lunga, e per l' odore, quello solo d' imporrita deve farla rigettare.

La perfezione della canapa, cioè la finezza che deve avere per essere impiegata in belle tele, dipende molto dalla natura delle terre dov' è stata seminata, dall' abbondanza de' governi, dalla moltiplicità de' lavori, dalla quantità e qualità del seme, dal tempo della sementa, e della raccolta, e dal modo di macerarla.

Del seme se ne fa l'olio da bruciare, il quale serve ancora per ungere le lane da lavoro: si dà a mangiare agli uccelli, piccioni, e polli: ridotto in polvere entra nella composizione del sapone tenero. La radica di canapa cotta nell' acqua molifica e addolcisce il ritiramento delle giunture, mitiga le infiammazioni, scioglie le enfiagioni, e durezze dalle dette giunture. Il sugo o la decozione dell' erba introdotta nel fondamento de' cavalli, fa escirne i vermi.

CANNA. Pianta il di cui fusto è diritto, lungo, vuoto, e nodoso; viene in terreno umido, basso, paludoso, e dolce. Si tagliano le canne l' Autunno quando sono ben fatte, per un bel tempo perchè possano seccarsi all' aria in tre o quattro giorni; sono molto buone per mettere attraverso a' pali de' filari delle viti; se ne fanno delle stoje, incannucciate ecc. Per fare un canneto si divelta il terreno con la vanga alla profondità di circa tre piedi a uso di fosse, distanti fra loro tre piedi e mezzo, la-

sciando la terra smossa sopra i cavalletti che restano fra una fossa e l'altra, e si pongono di Primavera, o d'Autunno i barbocchi nelle suddette fosse alla distanza di tre piedi circa, con zappare il canneto una volta l'anno, e pulirlo dall'erbe cattive finchè le canne sono piccole: se il terreno è magro, si può ingrassare con stabbio che abbia dell'asciutto come cenere ecc. e siccome moltiplicano, e allargano molto sotto terra le sue barbe, così ogni volta che le radiche cominciano a toccarsi convien potarle, e questo almeno ogni tre anni acciocchè non isterilischino.

CANNA D'INDIA FLORIDA. Questa pianta è così chiamata dai Giardinieri per esser venuta dalle Indie Occidentali, e perchè ha la somiglianza della Canna, che anche si dice Cannacoro. Molte sono le spezie che si coltivano, le quali variano, per la qualità delle foglie, e di colore ne' fiori. Quando si vuole piantarla si devono prendere uno, o più occhi delle radici di piante più adulte, e si pongono sei dita sotto terra, oppure si seminano nel mese di Febbrajo, o di Marzo in luogo esposto al Mezzodì, che si possa nel verno coprire. Il terreno deve esser sostanzioso, e grasso, e dove nata che sia, si vede un sol gambo, ma col tempo si propaga la radice, e n'escono in gran copia. Essendo di sua natura mezzo palustre, perciò vuole essere largamente innaffiata almeno una volta la settimana anche nell'Inverno nelle conserve, nelle quali si porta nei primi freddi col porla vicino ad una finestra, temendo tanto il freddo, ch' il caldo. Questa pianta non solo si propaga col seme, ma anche colle radici, che serpeggiando s'aumentano a segno, ch'è necessario ogni due

anni

anni levarle, e portarla altrove. Si deve usare diligenza nel levarle i gambi vecchi, che si vanno putrefacendo, come pure l' erbe inutili che le nascono d' intorno, acciò non diminuiscano l' alimento. La sua radice è simile alle canne volgari, tiene un gambo nodoso, leggero, verdastro, della lunghezza di tre in quattro piedi, e la sua grossezza sorpassa quella di un dito; negl' internodi tiene le foglie grandi somiglianti a quelle dell' acoro, le quali sono incartocciate finchè sono tenere. Dalla sommità del fusto sortono i fiori molto vaghi per la diversità de' colori, fra' quali si distinguono quelli misti d' oro, e di fuoco con macchie di punte nere. Sono questi campaniformi, tubulati, ineguali, nell' estremità di una foglia sola distinta in sei parti, in una delle quali si vede una specie di linguetta, ch' è ornata d' un apice, e pare sia destinata per la parte interiore del fiore. La parte inferiore poi, ch' è a guisa di un tubo, che sostenta il fiore, diventa un frutto ora lungo, ed ora rotondo membranoso, ch' è diviso in tre cassettine ripiene di semi neri, il più delle volte rotondi, e d' una forza durissima.

CANNAMELE. E' la canna dalla quale se ne cava lo zucchero: cresce ordinariamente sei o sette piedi, della grossezza di due pollici di circonferenza; è divisa in più nodi scosti uno dall' altro: il piede butta delle foglie lunghe, verdi, e cespute, in mezzo alle quali cresce la cannamele, la quale è parimente carica in cima di molte foglie appuntate, e d' una pannocchia nella quale si forma il seme: da' nodi pure spuntano delle foglie, le quali cadono a misura che la canna cresce, giudicandosi o non buona, o lontana assai dalla sua maturità quando

do vedonsi i nodi guerniti di simili foglie. La midolla della cannamele è bianca, spugnosa, e contiene una maggiore o minor quantità di sugo secondo la bontà ed esposizione del terreno, e secondo l'età e stagione in cui si taglia. Da questo sugo estratto per mezzo de' mulini fabbricati per tal uso, e bollito varie volte secondo l'arte, se ne ricava lo zucchero. Le cannamele vengono meno bene nelle terre buone nuove, perchè queste terre gli somministrano troppi sughi saponosi, i quali non sono proprj a fare del buon zucchero; ma se si troncano allorchè hanno un mese, e se ne abbruciano le foglie, spargendo le ceneri a piè delle canne, codeste ceneri attenuano gli olj, e allora le canne danno un migliore zucchero. Il terreno più proprio è il leggero e spugnoso, situato in pendìo ove possa scolar l'acqua, e ben esposto al Sole. Sogliono piantarle in pezzi tagliati un piede e mezzo al di sotto della cima del fiore; e giunte a maturità, il che suole accadere dopo dieci mesi, e qualche volta anche quindici, si tagliano, e levate le foglie, si trasportano a' mulini.

CANTIERE. Mucchio di messe, che si fa da una parte dell'Aja, e si dice Cantiere, perchè comunemente si fa da un Canto. Questo dovrà formarsi dalla parte superiore al Vento Ponente, acciocchè nel cascare, e conciare il Grano non nè sia dalla cama, o polvere sporcata l'Aja. Sogliono altri lasciare per questo lo spazio in mezzo dell'Aja; ed allora particolarmente quando quella è composta di molti suoli.

CANTINA. Luogo sotterraneo, ove si tiene, e conserva il vino. Una buona cantina in campagna dev'essere scavata sotto la casa del pa-

padrone, e quanto più profonda, tanto migliore si rende; si procura che sia lontana da ogni mal'odore, e da' rumori, con il suo scolo per tenerla pulita, e asciutta, con le finestre che guardino tramontana, e levante, che l' Inverno si tengono aperte, e massime quando soffia tramontana, mentre il freddo purga, scarica, e rende durevole il vino, e la Primavera, e l' Estate si tengono sempre chiuse. L' impostatura della volta è bene che sia alta, perchè più facilmente vi si dispongono le botti, le quali vanno tenute sopra buoni sedili di quercia, scoste dal muro almeno un piede, affinchè abbiano l' aria da tutte le parti, e si conservino meglio. Le cantine intonacate di calcina fatta di tegoli battuti, e il cui tufo è di buona creta, preservano quasi totalmente dalla putrefazione gli arnasi.

CAPELVENERE. Erba che viene intorno alle vene dell'acqua, ne' pozzi, tra' sassi all'ombra, e sopra i muri; le sue foglie sono distribuite lungo una costola minuta, soda, e nera, sono piccole, tonde, d'un verde più o meno pieno, nell'estremità delle quali, secondo le osservazioni del Turneforzio, questa pianta, dice, che non produce fiore, e che nell'estremità delle foglie si contengono i semi, che si ravvisono col microscopio. Chiamasi Capel dai filamenti de' suoi fusti; che rassomigliano in qualche parte ai capelli; e Venere, perchè adoprasi per mitigare li dolori dopo il parto alle femmine. Quest'è differente da quella che nasce nel Brasile, ed in altri luoghi dell'America. Quella che viene sopra i muri è d'un verde smorto, ed è la migliore, pettorale, rinfrescante e dello sciroppo se ne fa grand'uso nell' infreddature.

CAPEZZAGINE. Sono i tre folchi trasversali, i quali servono di confine ai seminati, fanno, che il seme resti meglio coperto, e servono di ricevimento, e scolo delle acque, che poi trasmettono alle Bocchette.

CAPPERO. Frutice noto, che si pianta nelle mura, si distende in tondo, e produce i capperi, le foglie sono tonde, ed il frutto ha la forma quasi dell'uliva, più o meno grosso: nasce un fiore bianco, caduto il quale lascia una piccola ghianda, ove sono de' piccoli granelli rossi; si raccolgono ordinariamente le boccie del fiore, prima che s'aprano, e dopo averle tenute in luogo oscuro fintantochè divengano vizze, e grinzose, si mettono in aceto per mangiarle nell'insalata, e per servirsene nelle salse. Quando si mettono nell'aceto vi s'aggiugne qualche pugno di sale, del pepe pesto, qualche garofano, e dell'acqua, cioè due parti d'aceto forte, e una d'acqua, di modo che i capperi vi nuotino dentro.

Per avere de' capperi, tra la fine di Febbrajo e il principio di Marzo, si pone il seme, e si fa germogliare ciascuna pianta separatamente in un pignattino ripieno di terra mescolata con concio bene smaltito, e rena grossa, tenendo lontane le formiche molto ghiotte di questo seme, e quindi rotto un poco a basso il detto pignattino si pone, e s'incalcina nel muro. Il luogo vuol esser caldo, e asciutto, esposto al mezzo-giorno, e difeso da' venti che soffiano da levante fino a ponente dalla parte settentrionale. Alla Primavera avanti che comincino a germogliare, se gli levano i rami con tanaglie, o altro ferro tagliente, più vicino che si può al tronco vecchio.

I cap-

I capperi ſono utiliſſimi all'opilazione di milza, e di fegato, levano le viſcoſità dello ſtomaco provocano l'orina, ed eccitano l'appetito.

CAPPONE. E' il gallo caſtrato che ſi ſuole ingraſſare per mangiarlo nell' Inverno. *Vedi POLLAME*.

CAPRA. Animale da quattro piedi con le corna, che fa molto latte. Una buona capra dev'eſſer grande, larga di dietro, di pelo morvido e unito, di mammelle groſſe con i capezzoli lunghi; le bianche ſi giudicano le più abbondanti in latte; ma le nere, o roſſe diceſi che lo faccino migliore, e ſono ſtimate quelle che non hanno corna. Le capre vivono più d'otto anni, e portano fino ai ſette: richiedono d'eſſer tenute pulite, onde biſogna nettar le ſtalle dal concio ogni giorno, e farle il letto nuovo, eſſendole contrario l'umido, e il fango: ſi governano come le pecore, ma avendone un gregge, non ſe ne può conſegnare più di cinquanta da condurſi ad un caprajo, *Vedi CAPRAJO* perchè queſte beſtie non ſono facili a guidarſi. Amano molto i luoghi incolti, e trovano di che paſcerſi da per tutto, anche ne' luoghi i più ſterili. La rugiada che fa danno alle pecore, è molto ſalutare alle capre, e per quanto è poſſibile ſi conducono al paſcolo finchè la rugiada è ſull'erba; queſto le fa abbondare in latte, e lo danno per quattro o cinque meſi dell'anno, e ſi mungono mattina e ſera; ad eſſe giova aſſai ancora l'erba trifoglio, e cinquefoglio, e il farle paſcere intorno alle ſiepi, abbeverandole ſolo la mattina e la ſera, con abbondanza d'acqua chiara, e non ſtagnante. Nell'Inverno però durante la pioggia, le nevi,

e le

e le brine non si lasciano uscire dalla stalla, ma si nutriscano come le pecore con foglie d' alberi, cavoli, erbe secche, e rape, non intendendo di parlare di quelle che si mandano a svernare nelle maremme. Giunte all' età di due anni, e non prima perchè i parti riescano vigorosi; si fanno coprire da' becchi nel mese di Novembre, affinè che quando figliano trovino dell' erbe fresche per aver più latte: Si possono far coprire anche prima per aver de' capretti a natale o dopo, riflettendo che la Capra porta cinque mesi, e con questo ragguaglio regolarsi nel tempo di farle coprire. *Vedi BECCO*. Qualche volta accade che una buona Capra fa due capretti in un portato: vanno assistite quando figliano perchè patiscono molto, e qualche giorno, tanto prima che dopo il parto convien nudrirle di fieno; il capretto poi si nudrisce di latte, di seme d' olmo, e d' ellera, rilevandosi nel rimanente come gli agnelli; se si vogliono rendere piccoli si lasciano poppare un mese, e due se si vogliono rilevare; quando se ne hanno molte, è meglio allevarli per aumentare il gregge, che venderli piccoli.

Tanto le capre che i capretti sono d' un grand' utile alla campagna: esse fanno più latte delle pecore, ch' è più sano, e spesso s' ordina per medicamento; trovandosi ben nudrite giungono a farne fino a cinque libbre il giorno, e se ne fa il cacio: del grasso di capra, e di becco se ne fa il sevo; il pelo è anch' esso buono a diversi usi, la carne, quando non hanno passato sei mesi, è molto tenera, e delicata. Esse sono buone per le terre magre; pascolano sopra i monti i più scoscesi, sassosi, e sterili, di dove nondimeno tornano con le mammelle pie-

ne

ne di latte: non vanno però mandate ne' boschi giovani, o dove possono far danno, mentre s'alzano ritte su' piedi di dietro, e sono d' incredibil pregiudizio a tutte quelle piante che arrivano a mordere col dente, onde in tal caso apporterebbero più danno che utile. M. Erelin nel suo trattato sopra gli alberi delle foreste dice, che l'impeciare agli alberi il fusto gli è d'un preservativo contro il dente velenoso delle capre, o altri simili accidenti, dovecchè ogn'altra materia untuosa gli sarebbe nociva. La difficoltà di fare un tal rimedio a tutte le piante de' boschi, ha fatto che lo tralasci parlando di essi, ponendolo quivi puramente di passaggio per istruzione.

Le malattie a cui sono sottoposte, sono l' istesse di quelle delle pecore, come pure i rimedj. *Vedi BESTIAME* all' articolo *Malattie del Bestiame minuto*. Tre incomodi però patiscono esse di più delle pecore, e sono: *L' Idropisia*, procedente dall'aver bevuta troppa acqua; quando non sia formata si guariscono facendole un taglio sopra una spalla per cavar di là tutto l' umido soverchio, e poi si sana la ferita con un poca di pece di Borgogna, e grasso fresco.

La *Gonfiezza*. Partorito che hanno, o per il patimento, o per non aver potuto secondare se gli gonfia la matrice: il pronto rimedio è di far loro inghiottire un buon bichiero di vino.

Il male *Secco*, che sorprende queste bestie ne' gran calori dell' estate, e gli risecca le zinne a segno, che non vi sia neppur una goccia di latte. Si risanano col condurle ogni giorno al pascolo finchè la rugiada è ancora sull' erba, e con stroppicciarle le mammelle con della panna, o latte ben grasso.

Si

Si vuole che le capre non fieno mai fenza febbre, e che muojano fe le ceffa ; non fembra veramente credibile che oppreffe continuamente da un tale incomodo, poffano effer vivaci, mangiare con appetito, e ingraffare come fanno; potrebbe piuttofto dirfi che quest' animale tiene de' contraffegni efteriori come fe aveffe la febbre, ma quefti prodotti dal fuo natural temperamento.

CAPRAGGINE, detta anche *Galega*, e *Ruta caprаria*. Pianta la quale nafce ne' luoghi umidi e graffi, vicino a' rivi, fu gli argini de' foffi, e in varj luoghi viene naturalmente ne' campi lafciati in ripofo, detti maggiatiche, o maggefi, ed è un indizio di buon fondo. Crefce all' altezza d' un piede e mezzo ed anche più; getta de' rami a' quali fono alternativamente attaccate le foglie lunghette e polpofe. In cima produce in Luglio e Agofto i fiori d' un bianco porporeggiante, dai quali derivano de' piccioli baccelli bislunghi, rotondi, contenenti il feme affai minuto, di figura oblunga e fchiacciata, che matura in Autunno. Si femina a fomiglianza de' lupini per ingraffare il terreno in cui fi vuol porre il grano. A tale effetto il primo anno fi fparge o col grano, o dopo che il medefimo è nato, in quei campi che l'anno feguente debbono rimanere in ripofo, attefochè quefta pianta la prima volta che fi femina in un terreno matura folo il fecondo anno, e allora fi ara al San Giovanni quella terra come tutte le altre che fi preparano per ricevere il grano, e fi fotterra quefta pianta come fi farebbe de' lupini, trifoglio, vecce ecc.; e ficcome la prima aratura non la ricuopre totalmente, effendo allora la galega

già

già consistente e capace di venire a maturazione, così prima della seconda aratura, che totalmente la sotterra, matura il seme, e ne provvede il terreno per l' anno successivo, in cui le radici stesse pullulano nuove piante più alte e più vigorose, e ogn' anno vengono a maturazione, onde in ciascheduna annata si possono arare conforme si è detto. Nei terreni così coltivati non si possono seminare le biade marzole, poichè queste richiedono arature anticipate, in tempo che la capraggine non è per anche matura, di modo che in poco tempo si perderebbe; ciò non ostante i vantaggi che produce questa pianta ricompensano abbondantemente la perdita delle biade suddette. Corregge, e perfeziona i terreni cretosi, argillosi, e forti, rendendogli più leggieri e meno compatti senza l'uso del letame, o almeno con poca quantità solo ne' primi anni; migliora qualunque altra qualità di terra, mentre poche sono quelle che non ne ritraggono utile; impedisce le cattive erbe, perchè nasce prima di esse, scaccia i vermi divoratori; non nasce allorchè il terreno è occupato dal grano, ma dopo tagliato, e questo vi viene vigoroso, bello, ed abbondante.

CAPRAJO. I paesi montuosi, ove sono dei boschi, e dei terreni incolti, ove non nascono che spini, sterpi, e pochi arboscelli, sono adattati per tenervi quantità di capre, le quali si danno in custodia ad un pastore chiamato Caprajo; dovecchè ne' luoghi coltivati, o non si tengono, o se se ne ha qualcheduna, si mandano al pascolo colle pecore. Trovandosi dunque in situazione d' averne un numero sufficiente da dover prendere un Caprajo, si scelga

robusto ed agile, per tener dietro a queste bestie su' monti, ove salgono fra' massi e luoghi inaccessibili; attento nel non perderle di vista, poichè si discostano assai, e non obbediscono la voce; sollecito nell' Estate a condurle al pascolo allo spuntar del giorno, quando le piante sono ancor bagnate dalla rugiada, la quale fa che abbondino di latte, conforme si è detto all' articolo *CAPRA*, ove si riscontri.

CAPRETTO. E' l' allievo della capra, che si alleva nella forma istessa degli agnelli.

L' uso che si tiene d' aspettare che abbiano otto in dieci mesi per castrarli non lo credo il migliore, perchè la loro carne mantiene sempre un poco di odore che disgusta nel mangiarla; dovecchè se si castreranno quattro cinque giorni dopo nati non avranno odore alcuno, nè patiranno danno veruno per una tale operazione attesochè sono di natura buona e sana. *Vedi PECORE*, ove si è detto il modo di castrare gli agnelli, ch' è lo stesso.

CAPRIFOGLIO. E' una pianta che si trova alla campagna, della quale se ne nominano diverse spezie, e che si trasporta anche ne' giardini per formare spalliere, e coprir muraglie, mentre si avviticchia a tutto ciò che le è vicino. Si trasportano i caprifogli dalle siepi nel mese di Marzo, e si piantano in buon terreno, con tagliargli un palmo sopra terra, e difendergli per qualche giorno dal Sole. Praticano ancora taluni il sotterrare i polloncini a forma di margotti, e in tal guisa vengono più spessi, e fanno assai meglio.

CAPRONE. *Vedi BECCO*.

CAPSULA. E' quel luogo del fiore, ove il seme è rinchiuso.

CA-

CARACOLLO. Pianta di radica polputa, e groffa, che butta molti gambi, della groffezza d' un dito allorchè fono vecchi, e che fi aggrappano a tutto quello gli è vicino: questi gambi buttanò de' rami, che s' attortigliano anch' essi, ed hanno ogni tanto delle foglie d' un verde pieno, più picciole, e più dure di quelle de' fagiuoli ordinarj, ma preffo a poco della stessa figura, e nel medefimo ordine, attaccate à de' gambi verdaftri. I fiori fono porporini d' un odor delicato, e gustoso, fatti a chiocciola, è più grandi di quelli de' fagiuoli: finito il fiore, il calicetto diviene un baccello che contiene il feme. Si propagà questa pianta ne' vafi, è nel terreno, rifcaldata che fia alquanto la Primavera, tenendofi a tal'effetto il feme per due o tre giorni nell' acqua con un poco di nitro, è pofcia fi pone in terra verfandovi fopra l' acqua nitrofa. Verfo la fine d' Ottobre fi ripongono i vafi, e fe fono nel terreno fe le fanno de' ripari per guardarle dalle pioggie Autunnali, e da' freddi dell' Inverno, nel qual tempo non vanno mai innaffiate. Al principiar della Primavera fe gli dà qualche refpiro, esponendole totalmente all' aria verfo la fine d' Aprile, con adacquarle quando non pioveffe; e nel mefe di Marzo conviea potarli, lafciandogli folo due o tre gemme vicino alla radice, con ricuoprire il taglio colla folita cera da innefti.

CARBONAJA. Catafta, e luogo ove fi fa il carbone. *Vedi CARBONE*.

CARBONE. E' il legno mezzo bruciato, è ridotto in una materia facile a divenir combuftibile, che fa un fuoco chiaro, forte, e fenza fumo, qualità acquiftate dalla prima azione del fuoco che lo libera dalla maggior parte dell' u-

midità che conteneva nel prodigioso numero di pori che si vedono nel carbone, e ne' quali assorbendo tutti i raggi della luce senza rifletterli, comparisce di color nero. Il miglior carbone è quello fatto di legname atterrato di fresco dentro l'anno, e della qualità la più dura, come quercia, cerro, carpine, acero, frassine. Non si fa che ne' boschi, dove si sceglie un luogo, o piazza vuota; quivi s'ammassano i pezzi di legna de' quali se ne vuol fare il carbone, che sogliono esser lunghi due in tre piedi, disponendoli primieramente in quadro gli uni sopra gli altri, e formando come quattro mura, di modo che vi resti in mezzo un vuoto largo un piede e mezzo; quindi si riempie all'interno il quadrato, appoggiandovi per ritto de' medesimi pezzi di legna, e vi se ne mettono quanti si vuole fino a che il quadrato sia ridotto colmo fino in cima, dove si termina a piramide. Si cuopre tutto il fornello di piote larghe perchè non vi passi l'aria, lasciando una sola apertura in cima di dove si mette il fuoco, e si stà attenti cinque o sei giorni, finchè sia cotto, giudicandolo bastantemente cotto quando dall'apertura superiore non fa più gran fumo; allora si turano esattamente con della terra tutti i buchi del fornello, affinchè si spenga, come succede nel corso di ventiquattr'ore: quindi si levano le materie che lo cuoprivano, scoprendolo a poco a poco perchè non si raffreddi troppo presto, e non si riduca tutto in cenere. Scoperto che sia si comincia dal cavare e porre a parte, perchè più forte e più stimato è quello da piedi all'intorno, conservato dalla sua lunghezza; e così tutto il rimanente più minuto s'avvalla, e termina d'estinguersi. In molti paesi

paesi si servono del carbone fossile, ch'è una materia nera, sulfurea, inflammabile, che si cava dalla terra, e se ne ritrova di diverse spezie; il suo fuoco è più forte di quello di legno.

CARBONE. E' una malattia che viene al grano. *Vedi BIADE*, all'articolo *malattie delle Biade*.

CARCIOFO. Pianta d'orto, che fa una boccia a guisa di pina, ed è il carciofo che si mangia. Tre qualità vi sono di carciofi: i verdi o bianchi che vengono i primi, sono quelli de' quali se ne fa maggior uso, hanno le foglie larghe, resistono al freddo, ed essendo ben coltivati ingrossano assai: i violetti sono più delicati, hanno il frutto a piramide, e si fanno seccare per metterli nelle vivande: i rossi sono piccoli, di capo tondo, e si mangiano col pepe, e aceto.

Il modo consueto di moltiplicare i carciofi, è con i carducci, che per il solito gettano le piante vecchie ciascun anno alla Primavera, i quali si staccano con le barbe, e si pongano nel mese di Maggio in squadra, distanti almeno tre piedi e mezzo fra di loro, alla profondità di due puntate di vanga, con aver però prima diveltata andantemente la terra della carciofaja che si vuol fare due volte con la vanga a due puntate; cioè alla profondità di due piedi e mezzo, e asciutta rivangata al contrario per pareggiarla. Si lavorano due o tre volte l'anno: verso tutti i Santi si tagliano a un piede d'altezza, e ricoprendoli di concio durante l'Inverno, si scoprono poi alla fine di Marzo, e dopo si scalza all'intorno la terra per cavare i carducci, e moltiplicarne la specie, lasciando

però sulla pianta i più belli, e levando gli altri per ripiantare, tra' quali si scelgono i più forti, cioè a dire quelli che hanno il tallo bianco con qualche barba. Fatto ciò si ricuoprono i carciofi di buona terra mescolata di concio, con lavorarla, e lo stesso si fa a' mezzo Maggio, innaffiandoli una o due volte la settimana. Con queste diligenze possono i carciofi piantati in Primavera produrre i frutti in Autunno. Ogni tre anni vanno rinnovate le piante.

Le terre che più gli si adattano sono le forti, sassose, e grasse, esposte al mezzodì, mentre è una pianta che sfrutta assai: viene anche meglio in una terra leggiera, e renosa, che abbia molto fondo, allorchè però vi sia comoda l'acqua da innaffiarli ogni volta che ne hanno bisogno, ed in tal caso se ne può avere due volte l'anno.

Per far venire i carciofi dal seme, lasciate fiorire i primi frutti de' carciofi, i quali vengono nella Primavera, perchè vadano in seme, e raccoglietelo quando è ben fatto; seminatelo alla fine di Marzo per un bel tempo, senza riguardo a vento, o Luna, in terra ben preparata con governo, e terriccio, in luogo ben esposto, e in de' buchi fatti con un piuolo, un pollice profondi, e tre o quattro distanti per ogni parte, con due semi per buco, e procurate di tener lontani i grilli, e le talpe fin tanto che queste piante abbiano acquistata forza. Poco dopo nate, levate quelle piante che saranno venute doppie, innaffiatale spesso, e quando avranno sei o sette foglie trapiantatele in terreno ben esposto al Sole, diveltato come sopra, dove nel mese di Novembre vi sia stato sparso molto concio; e che si sia vangato in Marzo, e
rivan-

rivangato a una puntata il giorno avanti di piantarli.

Generalmente nel cavare i carducci dal carciofajo, va tagliata la punta delle foglie ad un piede di distanza dalle barbe, e conservata lunga la barba principale, e prima di ripiantarli, porre in ciascuna buca due o tre manciate di terriccio levato di sotto la massa del concio, versarvi dell'acqua, e stemperarlo con un bastone, poi della terra asciutta, e mettere le barbe a fior della buca; nè altro vi abbisogna che avere il concio necessario per aggiugner miglioramento alla terra.

I carciofi crudi sono ventosi, e difficili a digerirsi; al contrario cotti sono di facil digestione, e non fanno alcun cattivo effetto: sono apritivi, e pettorali, tolgono le ostruzioni, nudriscono molto, e purgano la massa del sangue; convengono a' vecchi, e a quelli di temperamento flemmatico, e malinconico.

CARDAMINDO. *Vedi NASTURZIO INDIANO.*

CARDINALIZIA. Pianta così chiamata a cagione de' suoi fiori, che sono di colore di fuoco, che si accosta al porporino. La sua radice è vivace, lunga, bianca, filamentosa, e dolciccia con un poco di acredine, la quale è una specie di Raperonzolo. Moltissime sono le sue spezie, ma quattro sole principalmente vengono coltivate. La prima che si chiama Massima ha li fiori disposti in forma di spica, di un color di porpora fiammeggiante, nella cui cima si scorgono certe foglie violate come un rostro di uccello. La seconda è pure di color di porpora vagamente listata di bianco. La terza è di colore violaceo, o dilutamente ceruleo. La quar-

ta è bianchissima. Questa pianta essendo venuta dall' America, viene propriamente chiamata Frachelio Americano. Principia a fiorire nel fine di Primavera, e seguita qualche mese della State. E' pianta dilicatissima, e si conserva ne' vasi, e nel verno si ritira, benchè per altro non tema tanto il freddo, e le sue radici si propagano da se.

CARDO. Pianta di fusto assai alto, la di cui estremità, come anche quella de' suoi rami sostiene una pallottola o globetto un poco lungo, spinoso, di color giallicio, de' quali i più grandi sono in maggiore stima, e servono per trar fuori il pelo dalle calze, o coperte; quelli di mezzana grandezza s' adoperano per cardare i panni fini, le saie ecc. ed i più piccioli servono per i panni inferiori, e grossi. Si sparge il seme rado sulla fine di Marzo in una terra leggiera ben vangata, e si ricopre con l' erpice. Dopo nati i cardi si sarchiano, e si diradano se sono troppo fitti. Il primo anno si levano i gambi che in cima hanno fiorito, e l' anno seguente si colgono gli altri. Si possono ancora trapiantare in un terreno soffice, distanti un piede l' uno dall' altro, levando di terra tutto il caspo nel mese d' Agosto dopo seminati, e si colgano nell' Agosto dell' anno seguente, tagliandoli con un mezzo piede di gambo, e legati a mazzetti di dieci o dodici si fanno seccare all' ombra sopra delle pertiche, discosti gli uni dagli altri.

CARDO DI CARCIOFO. Così si chiamano le costole delle foglie delle piante de' carciofi, quando dopo averle legate, e rinvoltate dapperttutto, eccetto che la sommità, in paglia, e coperte all' intorno di terra durante l' Autunno e l'

e l' Inverno hanno persa la loro amarezza, e divenute bianche, tenere, e buone ad esser mangiate. La suddetta operazione di legare le foglie si fa terminata la raccolta de' carciofi; dopo aver tagliati i fusti che hanno fruttato.

CARDO DI BIETOLA. *Vedi BIETOLA.*

CARDO DI SPAGNA. Pianta d'orto che nasce dal seme, il quale è grosso come un granello di grano; si semina dalla metà d'Aprile fino alla metà di Maggio in terreno ben smosso, in piccole buche mezzo piede profonde, e larghe più d'uno, in ciascuna delle quali se ne pone, e quando sono nati non vi se ne lascia che due o tre. Nel trapiantarli si pongono in buche fonde, e larghe un piede, innaffiandoli con diligenza, e lavorando il terreno due o tre volte l'anno; e allorchè sono grandi si legano con della paglia, e si rincalzano di terra all'altezza d'un piede.

CARDO-SANTO. Sorta d'erba medicinale, della classe de' cardi, o cardoni, che si semina negli orti. E' eccellente per le piaghe fresche quando si coglie al principio di Giugno: le sue foglie sono cordiali, e sudorifere; guariscono le febbri intermittenti; ammazzano i vermi, e sono contro il veleno, e la putrefazione.

CARDOSCOLINO. Sorta d'erba spinosa, che ha qualche relazione con il cardo, la sua radica è della grossezza d'un pollice, gialliccia, ripiena di lattificio, ed è buona a mangiare; butta delle foglie lunghe, strette, e spinose all'intorno. In Sicilia nasce una spezie di cardoscolino, del quale mangiano i gambi teneri crudi in insalata. Tutta questa pianta è sì piena di spuntoni, che è difficile maneggiarla senza bucarsi.

CARICE. Pianta di paludi a fiori gialli: la sua radica s'impiega per rimedio in diverse malattie, particolarmente nelle affezioni nervose; le sue foglie applicate calde sopra le parti tormentate da reomatismo, o gotta, fanno traspirare l'umore, e mitigano i dolori.

CARLINA, da bottanici chiamata *Chamaleon albus*. Erba nota della spezie de' cardi, che ha le sue barbe molto a fondo in terra, e più o meno grosse come un pollice, rossiccie fuori; bianche dentro, e d'odore aromatico; butta diverse foglie in tondo, che posano sopra la terra, lunghe mezzo piede, larghe due pollici, e tagliate fino verso la costola, con spine attorno assai pungenti; in mezzo a queste foglie nasce una boccia come un carciofo, così grossa, ma un poco più schiacciata, e composta di scaglie più minute, le quali sono appuntate, e pungenti, e che racchiudono un ammasso di fioretti di color di porpora pallido, passati i quali compariscono in suo luogo i semi. La carlina è sudorifera, diuretica, e s'ordina nelle malattie pestilenziali, dicendosi che un Angelo l'insegnasse a Carlo Magno per guarire il suo esercito dalla peste, e che per questo porti il suo nome.

CAROTA. Pianta d'orto, la di cui radica è lunga, e tonda, e d'un gran uso per le cucine: ve ne sono delle gialle, e delle bianche; la gialle riescono più delicate; nascono dal seme, che si sparge nel mese d'Aprile in terreno ben coltivato, ma non grasso; quando sono nate si diradano con diligenza se fossero troppo fitte, e per farle ingrossare verso la metà d'Agosto si taglia il caspo a mezzo piede da terra. Volendone poi mangiar di tenere nel mese di Maggio, fa d'uopo letamar il terreno, e ben lavorarlo

tarlo nella ſtate ; ſi deve levargli l'erbe cattive, che le naſcono d'intorno. Contiene queſta pianta molto olio, e ſal' eſſenziale, e la radice, ed il ſeme ſono aperitivi, ed atti per la pietra, e le ſue foglie vulnerarie, ed aperitive.

CAROVELLO. Sorta di pero, il di cui frutto diceſi pera carovella: inneſtata la mazza di carovello ſul pero moſcadello, fa le pere carovelle di mirabile odore, e ſapore moſcadello; prova beniſſimo ne' luoghi caldi. *Vedi PERO*.

CARPINE. Albero, di pedale grande, di legno molto duro, ma ſottopoſto al tarlo, e che teme l' umido; la ſcorza è bianchiccia, e ineguale, il fuſto, ch' è molto groſſo, getta de' rami fino dal baſſo del ſuo tronco, i quali ſi diſtendono in tondo: creſce in tutti i boſchi: ſi pone ne' giardini per far palizzate, che ſi formano di piccoli carpini, i più alti de' quali ſono dieci o dodici piedi. Si moltiplicano come l' acero, o col ſeme, o con piante sbarbate: col ſeme però vengono più preſto, e più belli, ponendolo in de' ſolchetti fatti in terra, e alla fine di due anni ſi levano, e trapiantano nelle palizzate: creſcono adagio, ma fanno molti rami, e dell' ombra. Il legno ſcalda meglio d'ogn' altro, e fa un buon carbone.

CARRO. Arneſe notiſſimo, il quale più comunemente viene tirato da buoi, e ſerve per portar le coſe della campagna.

CARRUBO, o CARRUBIO. Sorta d' arbore d' una grandezza di mezzo detto altrimenti *Guainella*, che fa il frutto ſimile a' baccelli delle fave, pieni d' una ſoſtanza dolce, che s' accoſta alla midolla della caſſia: fa molti rami con foglie tonde, che conſerva verdi in tutti i tempi; i fiori ſono piccioli grappoli roſſi; ed è

comu-

comune in Italia, e soprattutto vicino a Napoli. Ama l'aria temperata, e terreno cretoso; si compiace de' luoghi bassi e remoti, perchè teme il vento. Si può moltiplicare per mezzo de' semi, ma stenta assai a crescere, onde per brevità è meglio far uso de' germogli che vengono al piede, i quali giunti ad una conveniente grossezza s' innestano nel mese di Marzo a occhio, o sia scudetto *Vedi INNESTARE*. Finchè è giovine conviene qualche volta lavorare il terreno che lo circonda.

CARTAMO. Spezie d' erba; il seme della quale si dà a' mangiare a' pappagalli: v' è il domestico, e'l salvatico; il domestico ha le foglie bianche, ed ha le spine come il salvatico, ed il suo fiore è come i filamenti di croco.

CARVI SALVATICO. Quest' è una sorta di pianta, le di cui foglie si rassomigliano a quella della tussilagine, ed il suo fiore che getta, è un mazzo di fiori frastagliati in quattro parti, portati da un embrione, e sostenuti da un calice cilindrico. Quando il fiore s' è appassito, ogni embrione diviene un grano guarnito d' un pennacchio. Dicesi che la sua radice macerata nel vino, ovvero masticata sola, alleggerisce la tosse; e le sue coccole polverizzate, e ridotte in cerotto addolciscono la pelle, e fanno svanire le rughe.

CASCINA. Luogo ove si tengono e si pasturano le vacche, onde si fa il burro, e cacio. *Vedi PRATI, VACCHE, BURRO, CACIO, e RICOTTA*.

Cascina dicesi anche la stanza ove si tiene il latte per cavarne la panna, onde farne il burro, cacio ecc. Questa dee essere in luogo fresco l' Estate, e temperato l' Inverno, un poco

co grande , con mura bene intonacate e imbiancate , chiusa per ogni parte , affinchè non vi possino entrare gatti , sorci , o altri animali, con una sola finestra colla sua rete di filo di ferro per dar passaggio all' aria, con un acquajo per dar scolo all' acqua , che bene spesso si adopera in lavare le tavole, e utensili , poichè è necessario tener tutto con una somma pulizia, essendo il latte una sostanza facile a corrompersi , e a prendere cattivo odore ; e non essendovi il comodo dell' acquajo bisognerà tenervi dei bigonciuoli per ricevere la detta acqua, e subito trasportarla altrove.

Gli utensili necessarj sono, più vasi di diverse grandezze per mettervi il latte dopo munto ; un col colatojo per il medesimo; una zangola da battere il burro, *Vedi ZANGOLA* ; varie forme da porvi la pasta del cacio , col suo fondo di giunchi , perchè scoli il siero, *Vedi CACIO*; dei romajuoli e mestoli di legno, i quali possono tenersi con facilità sempre puliti , nè vanno soggetti alla ruggine come quelli di ferro o rame, capaci di comunicare al latte un cattivo sapore; qualche caldaja finalmente per porre il siero sul fuoco , e farne la ricotta , *Vedi RICOTTA*.

CASSILAGINE. Erba detta anche *dente cavallino*, che butta molti gambi ramosi , alti un piede e mezzo: i fiori sono fatti a campanella d' un color giallo mescolato di porpora, e tanto essi, quanto la pianta sono d' uno spiacevole odore.

CASTAGNETO. Bosco di castagni rilevato affine di coglierne i marroni , e le castagne , per formare il quale è bene lo scavare un anno o due avanti le buche , o siano formelle da pian-

piantarvi i castagni, massime nelle terre forti, e poco sane, acciocchè il calor dell' Estate, e i ghiacci dell'Inverno abbiano tutto il tempo di concuocere, stagionare, e ridurre ad una più pronta attività quella terra, la quale comunicando alle piante una maggior copia di nutrimento, le renderà tosto vigorose, e forti. Le dette buche nelle terre forti, e legate, si facciano larghe cinque piedi e mezzo per ogni parte, e tre e mezzo profonde, e nelle sottili, leggieri, e sciolte tre piedi e mezzo larghe, e altrettanto profonde, distanti in modo che da un pedale all'altro vi corrano almeno quattordici piedi e mezzo per i castagneti, e la metà per i polloneti. Si possono distribuire con quella simetria che più piacerà, ma nel determinarla non deve aversi in vista la facilità del lavoro, bensì la situazione e stabilità del suolo. Il tempo della piantagione dipende dal luogo ove si vuol fare il castagneto; poichè ne' luoghi bassi; in quelli esposti al levante, o mezzogiorno, composti di terra sana, e leggiera, è dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre; quelli di terre forti, esposti a tramontana, è tutto il mese di Marzo; e nelle alte colline più soggette al rigor del freddo, dal principio fino dopo la metà d' Aprile. Nel caso dunque di farne la piantata, si levino diligentemente dal vivajo, o sia semenzajo le piante con tutte intiere le sue barbe, sane, e senza lacerarle, imbrattandole con sterco vaccino o' pecorino sciolto nell' acqua, acciocchè più facilmente s' uniscano con la terra, e s' attacchino: si taglino inoltre tutti i rami della pianta sopra l' innesto all'altezza di più di cinque piedi e mezzo, e posta della stipa o frasche verdi nelle buche,

che, si piantino i castagni in modo che restino al fondo un piede., considerato l' avvallamento che fanno d' un palmo a motivo della terra smossa, e soffice, osservando di mantenergli lo stesso aspetto che avevano nel semenzaio; si distendano le barbe per il loro verso naturale, e se le ponga attorno della terra scelta, leggiera, e attiva, senza punto pigiarla, dando a ciascuna pianta uno stajo di concime sostanzioso, e smaltito, il quale le farà sicuramente crescer più presto, vigorose, e forti, dovecchè mancando di questo ajuto verrebbero, come spesso accade, stentate, e deboli. Non va terminato di riempire le buche se non al principio di Luglio, perchè penetrando più facilmente il caldo della Primavera, più presto ne risentano il benefizio, e anticipatamente si pongano in una più vigorosa azione.

Per non trovarsi delusi nell' annue loro rendite, bisogna eziandio adattare la qualità delle piante a quella del clima, e del suolo; così le castagne chiamate marroni, e mogliane, amano i luoghi bassi, caldi, esposti al levante, e mezzo giorno e composti di terra grassa, profonda, e attiva, non soggetta a prendere eccessivo caldo: le carraresi, o siano cardaresi, o carpinesi, che sono le più fruttifere di tutte l' altre, capaci di dare ogn' anno un' abbondante raccolta, provano bene tanto nelle colline alte, che nelle sponde basse, quando però siano terre sane, pastose, e leggiere, e quantunque vengano ragionevolmente anche esposte a tramontana, non ostante vorrebbero il levante, e mezzo giorno; le pastinesi, montanine, salvatiche resistono più dell' altre ne' luoghi esposti a tramontana, e nelle terre forti atte a piglia-

re

re eccessivo caldo come il galestro, calestrino, e nelle terre giglie, e gialle, molto forti, ancorchè un poco viziose; vengono però molto meglio nelle terre sane all' aria di levante, e mezzo giorno. Trattandosi di luoghi bassi conviene che non siano sottoposti a umido, o nebbia.

Al mese di Novembre dell' anno dopo piantati i castagni, si visitino, e si levino tutte le rame sortite sull' estremità, lasciandone due sole, le più robuste, una per parte, ad una giusta distanza, acciocchè prendano subito una buona ordinanza; che se fossero venute tutte da una parte, se ne lascia una sola, la più forte, tagliandola in modo che ne possano sortire altri rami, i quali diano alla pianta una convenevol forma; e questo si faccia per tre o quattro anni, tagliando tutti i rami venuti contro l' ordine, e che dessero confusione, tenendoli più chiari che sia possibile, di modo che si trovino da tutte le parti de' rami forti e fruttiferi, e che resti il sugo nutritivo da per tutto ugualmente distribuito, ed equilibrato.

I grossi castagni devono esser potati ogni tre anni, subito dopo cadute le castagne, oppure nel mese di Marzo susseguente, levando affatto tutti i virgulti salvatichi venuti intorno alle ceppaje, e sopra del fusto, come pure tutti i rami falsi, languidi, e morti, lasciando i soli rami da frutto, e da legno, adattati al vigor della pianta; che se si tratta di selve di qualche estensione, sarà bene dividerle in tre parti, da potarne ogni anno una.

Nè si lasci di visitare spesso i castagneti, per riparare, e prevenire i considerabili danni che fanno le acque piovane lasciate precipitosamen-

te

te ſcorrere a ſuo talento , formando delle corruſioni che col tempo divengono borri , e con traſportare la terra , e cauſare groſſe ſmotte , rovinano ſi fattamente i beni , che difficilmente vi ſi può rimediare . Riconoſciuti dunque i luoghi dove le acque unendoſi aſſieme formerebbero tali corruſioni, ſi procuri di divertirle per mezzo di foſſette fatte di tratto in tratto ſecondo il biſogno , le quali ricevano le acque , e impediſcano l' unirſene molta quantità inſieme: ſi facciano ancora ne' luoghi più ſtretti , e ſodi di detti canali degli ſtabili ſoſtegni di muri a ſecco in forma di lunette , con la centina oppoſta alla violenza del corſo dell' acqua , dove depoſitando la terra, vi ſi piantino de' ſalci, vetrici ontani e ſimili, i quali interromperanno il corſo dell' acque, e renderanno più forte , e ſtabile il ſuolo .

I Polloneti ſi fanno ſeminandovi le caſtagne, o ponendovi i piccoli caſtagni levati dal ſemenſajo. Per ſeminare le caſtagne, al meſe di Novembre in tempo che la terra non ſia troppo bagnata , ſi divelta andantemente alla profondità almeno di quattro palmi , facendovi ogni piccolo tratto delle foſſette ſopra terra ſoda, e non diveltata , le quali ricorrano inſieme , affinchè ricevendo le acque , le facciano ſcolare ſenza che s' uniſcano aſſieme in gran quantità , e formino groſſe corruſioni ; quindi vi ſi mettano le caſtagne perfettamente granite , diſtanti una dall' altra due palmi , e governate con letame ſoſtanzioſo , e bene ſmaltito, ſi ricoprano per l' altezza di quattro dita di terra : allorchè saranno un poco creſciuti i caſtagni , ſi tengano puliti dalle cattive erbe , ſpine ecc. e dopo tre o quattro anni ſi diradino , e ſbarbi-

no tutte le piante superflue, ponendole in altra terra preparata come sopra ad uso di nuovi polloneti. Quantunque la sementa delle castagne, quando non abbiano patito, possa farsi anche in Febbrajo, Marzo, e al principio d'Aprile, non ostante è meglio seminarle subito dopo diveltato il terreno, così maggiormente si approfitteranno di quella terra di fresco sollevata.

Si fanno secondariamente i polloneti con piante allevate per tre o quattro anni nel semenzajo, di dove si levano con tutte le sue barbe sane, e non lacerate, ponendole nel terreno subito diveltato, e preparato come s'è detto in principio, in modo che non restino a fondo più d'un piede, mantenendoli il medesimo aspetto che avevano nel semenzajo, e tagliandoli il fusto all'altezza di quattro o cinque palmi, più o meno secondo la loro grossezza, e robustezza, perchè non vengano agitati da' venti, e impedito loro di prontamente attaccarsi. Tutto questo si fa nel mese di Novembre se le terre sono leggiere, sottili, e asciute; se forti grasse, e umide nel mese di Marzo, e al principio d'Aprile, sempre quando la terra non è troppo bagnata. Questa maniera di fare i polloneti con piante cavate dal semenzajo, è la migliore, la più sicura, e la più sollecita, di quello che seminarvi le castagne; mentre si possono mettere le castagne in un semenzaio di terra grassa, attiva, e comoda ad essere adacquata, dove si potranno facilmente usare tutte le diligenze a' piccioli castagni, i quali in tre o quattro anni veranno certamente più robusti assai che ne' polloneti. Passati due o tre anni dopo trapiantati, nel mese di Febbrajo si ta-

taglino diligentemente i fusti al pari della superficie del suolo, e alla prima stagione ne risorgeranno dalle ceppaje vermene bellissime, e assicurati avremo i polloneti; osservando però di diradare i virgulti che vengono dalle ceppaje, levando i più deboli, o superflui, come pure tutti i rami laterali, capaci di troppo ingrossarsi, affinchè se ne possano ricavare buoni pali, diritte e lunghe pertiche, ed altro legname. *Vedi CASTAGNO.*

CASTAGNO. E' l' albero che fa le castagne, il quale può riguardarsi come un dono, con cui la Provvidenza ha gratificato gli uomini in certi paesi, per reindennizzarli della loro sterilità, essendo buon nutrimento la castagna cotta, della quale la sola acqua è tutto il condimento. I castagni si rilevano con le castagne ne' vivai o siano semenzai, i quali devono essere di terra sana, non troppo leggiera, profonda, grassa, e attiva, comoda per quanto è possibile ad essere adacquata, esposta al levante, e mezzo-giorno, e non totalmente alla tramontana, e che sia stata per qualche anno lavorata: che se le acque interne la rendessero viziosa; si procuri di sanarla per mezzo di fosse coperte, che sono migliori delle scoperte, e si vanghi alla profondità di quattro o cinque palmi, stritolandola, e purgandola bene da ogni sorta di piante. Giunti al mese di Novembre si rivanghi di nuovo per tre palmi a fondo, e o con l' aratro, o con il marrone a mano si facciano i solchi distanti uno dall' altro due palmi, e ad ugual distanza, si formino in detti solchi le buchette con la vanga, di grandezza capaci ciascuna di una grossa giumella di concime, che postovi è ricoperto con due o tre dita di terra,

vi si mettano tre o quattro ben granite castagne per buca, distanti una dall'altra mezzo palmo, mentre ponendovene una sola si corre rischio che non nasca, per essere o guasta, o mangiata dagli animali; finalmente si ricoprono con tre dita di terra bene stritolata senza pigliarla, s'appianano da per tutto ugualmente i solchi con il marrone. Alla fine del seguente mese di Marzo, o al principio d'Aprile, cresciute che siano circa un palmo, si sarchi il terreno, smovendolo leggermente da per tutto, e si pulisca da tutte l'erbe, rincalzando i castagni, il che si replicherà nella Primavera, nell'Estate, e nell'Autunno; e se ne' gran caldi dessero segno che le loro piccole barbe soffrissero asciutore, s'adacquino proporzionatamente al bisogno, mentre l'eccesso sarrebbe loro altrettanto pregiudiciale. E' vero che le castagne si possono seminare anche in Dicembre, Gennajo, Febbrajo e Marzo, ma quelle poste in Novembre vengono meglio, quantunque siavi chi con vano timore dubiti che possano patire nel rigor de' ghiacci, cosa che certamente non succede allora quando sono seminate in terra sana. Si possono finalmente seminar più fitte le castagne in quei semenzaj, i quali servir devono per uso di formar polloneti, per averne maggior quantità, giacchè non si devono quivi innestare, e si sbarbano dal semenzajo almeno due anni prima dell'altre.

Alla fine d'Aprile, o a' primi di Maggio del secondo anno dopo nati i castagni si sarchino, e puliscano da ogni mal'erba, con usarvi tutte l'altre diligenze già dette per il primo anno, e al principio di Giugno s'osservano tutti i rami laterali sortiti, e cresciuti per il fusto, massime

vicino

vicino alla cima; e si tagliano tutti quelli che disponendosi a troppo ingrossare, toglierebbero alla vera cima il sugo nutritivo, e le impedirebbero il formare un fusto liscio, diritto, e uguale, da potersi poi innestare dove richiede il bisogno; lasciando; tutti gli altri piccoli rametti orizontali, incapaci di apportar pregiudizio alcuno al fusto.

Dalla stagione, dal clima, e dalla qualità della terra più o meno attiva dipende il tempo d'innestare i castagni, che è il terzo anno dopo nati; e ne' paesi molto freddi suol essere da' venti a' trenta d'Aprile, allorchè dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto si vedano essere entrati bene in azione. Ma siccome l'abbondanza de' suoi frutti dipende assai dall'adattare la qualità de' castagni a quella del suolo, come s'è detto a castagneto, così è utile e necessario lo scegliere prima del mese di Marzo dell'anno avanti dell'innesto, alcuni robusti pedali di diversa spezie di castagni, a' quali, non avendo altro modo di trovare tutte le marze necessarie per gl'innesti, si tagliano allora nel grosso i rami di detti castagni, non troppo vicino al centro, acciocchè possano gettare più facilmente una quantità di belle vermene, da servirsene poi nell'Aprile dell'anno venturo per cavare gli anelletti, e fare gl'innesti, senza la qual preventiva scelta, sarebbono obbligati a prendere nell'atto dell'innesto le marze come si potessero trovare.

I marroni, quantunque fallaci, sono la miglior qualità di tutte le castagne, sì per mangiarli in qualunque forma, come pure per la bianchezza, sapore, e odore della loro farina. Di buona qualità sono le carraresi, o siano car-

 pinesi,

pinesi, perchè quasi ogni anno ne fanno moltissime, e seccate e stagionate che sieno, riescono le più pesanti dell'altre, ma la farina invecchiata prende facilmente il grasso. Le mogliane fanno buona farina, e fruttano copiosamente ogni anno, se sono in colline basse, in luoghi domestici, non soggetti all' eccessivo seccore, e guardati dalla tramontana. Non sono finalmente da disprezzarsi le pastinesi, e montanine, perchè piantate in luoghi proprj, fruttano ancor queste copiosamente quasi ogn'anno.

Giunto adunque il tempo dell'innesto, che si fa a bocciuolo, o come dicono alcuni a anelletto (*Vedi* alla parola *Innestare*) si osservi di non farli a caso, e alla rinfusa, ma ciascuna specie da se, per riconoscerne la qualità, e adattarla al suolo. Nel mese di Giugno dopo innestati, e attaccati i castagni, si levino le nuove sortite venute per il fusto salvatico, e se ve ne sono de' non attaccati, segli lasci una sola sortita salvatica, la più vicina all'estremità, dove poterli l'anno venturo nuovamente innestare; nel tempo istesso si zappi la terra, si ripulisca da tutte l'erbe, e secondo il bisogno si adacquino ne' gran caldi, come si è già detto, levando di tanto in tanto nel decorso dell'anno le sortite salvatiche che venissero per il fusto, e l'erbe che nascessero nel terreno. Venuto il mese di Maggio susseguente, si zappi al solito la terra in tempo che non sia troppo bagnata, pulendola dall'erbe, e si taglino tutti i rami che minacciassero confusione; mentre con tutte queste diligenze al mese di Novembre del medesimo anno saranno così belli, e grossi da potersi trapiantar nelle selve. *Vedi Castagneto*.

CASTALDO. *Vedi FATTORE*.

CASTRATO. Agnello grande castrato. *Vedi PECORE*.

Siccome qualche volta l'ardore del Sole nuoce talmente a' castrati, che di tanto in tanto cadono a terra, e non mangiano punto, così in tal caso se gli faccia bere del sugo di bieta salvatica costringendoli a mangiare l'erba istessa.

Se per aver mangiato qualche cosa di nocivo gli si gonfiasse il ventre, cavateli sangue dalle vene delle labbra, e da quelle che sono alle parti deretane, e sarà bene fargli prendere dell'orina umana.

Quando hanno inghiottita qualche mignatta, se gli manda giù per la gola dell'aceto, e dell'olio caldo. Per le altre malattie. *Vedi BESTIAME*.

CATALOGNO. *Vedi GELSOMINO*.

CATAPUZZA. Erba comunemente chiamata *esula*, o *titimalo minore*; alza il fusto alto un cubito e mezzo, tondo, sodo, della grossezza d'un pollice, pieno di foglie larghe tre dita, simili a quelle del salcio, d'un color turchino pendente al verde, e disposte in croce. Il fiore è composto di quattro piccole foglie, ed il frutto è rilevato da tre canti, diviso in tre cellulette, ripiene ciascuna di seme bislungo, che vale per purgare con violenza così di sopra come di sotto.

CAVALETTA. *Vedi LOCUSTA*.

CAVALIERI. *Vedi BACHI DA SETA*.

CAVALLO. Animale noto da quattro piedi di un giovamento all'uomo più che qualunque altro animale domestico: cavalla, o giumenta chiamasi la femmina, e puledri, o puledre i suoi parti. Questi è un articolo che obbliga di per se ad estendersi alquanto; pure per conte-

nermi in quella possibile ristrettezza, e non formare un trattato soverchiamente lungo, noterò le cose più essenziali, potendosi vedere un più distinto dettaglio sì riguardo a' diversi nomi, e qualità, che rispetto alle varie razze, e paesi d'onde provengono, nel Garzoni, nel Santa Paulina, nel Ruini, nel Rosselmini, ed altri molti Autori che del cavallo hanno scritto.

Prima d'ogni altro riporterò quì i termini co'quali si distinguono diverse parti del corpo del cavallo.

La pelle ed il mantello si chiamano il *pelo*, il lungo pelo sul collo, il *crine*; la sommità dinanzi della testa, lo *spigo*, o *remolino*, e *ciuffo*; il pelo di dietro sulle gambe, *cirro*, o *ciuffo*; quello che cresce sulla cima dell'unghia, la *corona*; il solco o filetto su cui crescono i crini chiamasi la *spada romana*, la parte dinanzi dal collo fino alle gambe d'avanti, la *giogaja*; il segno che bene spesso gli corre giù per la faccia, la *cresta*, e quello nella fronte, la *stella*. La cima delle spalle dove spuntano dal collo, chiamasi la *legatura*, od il *garrete*; il luogo dov'è posta la sella, il *dosso*; il mezzo della schiena dal crine fino all'anche, i *reni*; l'estremità de' reni al di sopra dell'anche, la *groppa*; quindi la *coda*; appresso la *cavatura*, o l'affondamento dell'osso della schiena; la parte deretana della pancia attacco a' genitali, il *fianco*; quella vicina alle coscie l'*anguinaglia*, la pelle molliccia e lasca dov'è la verga od il membro, la *guaina*; e le parti dinanzi delle spalle attacco al petto, i *filetti*. La parte superiore della gamba di dietro appresso alla groppa, è chiamata la *giuntura*; la giuntura o sia piegatura della gamba per di dietro, il *gomito*

o la

o la *falce* ; l' interna , i *cannoli* o garretti ; la concavità fra'l piede e la gamba , le *pastoie* ; il piede al di sopra dell' unghia , la *corona* . La parte della legatura nell' estremo del collo fino all' estrema giuntura della coscia , chiamasi la *spalla* ; la giuntura di mezzo della gamba dinanzi , od il braccio diritto , *il braccio* , o la *man rimota* ; il sinistro , la *più vicina* . L' unghia è chiamata il *corno* ; la cavatura dell' unghia , il *cartoccio* , o la *bussa* ; la parte molle e tenera dell' unghia vicino al calcagno , la *forchetta* ; la parte che si taglia via dell' unghia quand' è più del dovere cresciuta , la *suola* , o la *fenditura* ; la parte dinanzi dell' unghia , il *colmo* , o la *punta* ; la parte di dietro , dove v' è un elevatura nel mezzo della suola , il *calcagno* ; e le parti di dentro che s' incontrano o accozzano nel calcagno , i *quarti* .

Nella compra de' cavalli prima d' ogn' altra cosa convien distinguere a qual' uso devono servire , se per la sella , per la carozza , o per servizio di campagna , mentre quelli da maneggio non saranno buoni per tirare . Generalmente un cavallo deve avere le seguenti qualità : tre corrispondenti a quelle d' una donna ; petto largo , groppa ripiena , e crini lunghi : tre di leone , sostenutezza , coraggio , e furore : tre di bue , occhio , narici , e giunture : tre di montone , naso , dolcezza , e pazienza : tre di mulo , forza , durevolezza alla fatica , e piede : tre di cervo , testa , gamba , e pelo corto : tre di lupo , gola , collo , e udito : tre di volpe , orecchio , coda , e trotto : tre di serpente , memoria , vita , e volteggiamento : tre di lepre o gatto , corsa , passo , e accortezza .

Un

Un cavallo deve avere la testa di buona ossatura, ma scarica di carne, acciocchè non sia soggetto al male d' occhi, impostata alta, e non molto lunga; l' orecchie piccole, strette, diritte, attaccate alla sommità della testa, e franche, lo che si conosce se facendolo marciar di galoppo tiene le punte avanzate senza muoverle: le narici devono essere ben aperte, e ampie, onde possa avere un buon respiro. Il cavallo che ha la fronte incavata dagli occhi in giù dove porta la musoliera della briglia, riesce d' ordinario buono per la fatica, e quello al contrario da cavalcare deve averla uguale, e stretta. Nella fronte, a riserva de' bianchi, o sprizzolati, devono avere un segno bianco.

Gli occhi siano chiari, vivi, pieni di fuoco, non molto grossi, nè incavati, colla pupilla grande, e palpebre elevate, altrimenti mostra d' esser vecchio, o generato da cavallo stallone vecchio; deve avere lo sguardo fisso, e fiero: quantunque gli occhi incavati siano un difetto, non ostante sono spesse volte un segno di resistere alla fatica.

La bocca è essenziale che sia mediocremente fessa; la lingua minuta; le labbra sottili; il palato scarnato, come pure quella parte di gengive senza denti ove appoggia il morso, affinchè sia sensibile; la bocca fresca, e spumante indica buon temperamento, e meno soggetto degli altri a riscaldarsi: il cavallo da tirare non importa tanto guardarlo nella bocca.

L' incollatura fina, e delicata per la bellezza del cavallo è più necessaria che la testa piccola: riguardo alle cavalle, però è una buona qualità l' avere l' incollatura grossa, e carnosa.

Il

Il crin dev' esser delicato, lungo, nè molto folto.

Il petto largo, e aperto è un buon segno per un cavallo da tirare, come lo sono ancora le spalle grosse, dovecchè quello da sella e corritore deve averle piccole, e scarnate: le reni doppie, cioè un poco alte alle due parti della spina dorsale: le coste ampie, e rotonde, perchè abbia miglior fianco a tirare: il ventre mediocre per quelli da maneggio, e grande per quelli da tirare, purchè non sia di vacca che gli rende deformi; i fianchi pieni, e meno larghi che sia possibile: la groppa larga, e rotonda fino all' alto della coda, e che vi sia un canale che la divida in due dove stà la groppiera: la coda soda, forte, e senza frequente movimento, di tronco grosso, folta di pelo, e situata ad una giusta altezza.

Le gambe richiedono più d' ogn' altra parte maggiore osservazione. Quelle d' avanti sieno piatte, larghe, e non rotonde, di nervo staccato dall' osso: i ginocchielli ugualmente larghi, e piatti, senza grossezza, nè rotondità al di sopra: la pastura corta: lo zoccolo con l' unghia lucente, e liscia, di figura tonda, più larga nell' estremità, che in alto. Quelle di dietro, con le coscie lunghe, e carnose: il muscolo al di fuori della coscia carnoso, e grosso: i garetti grandi, asciutti, e nerboruti, ed è un difetto quando fermato il cavallo cade a piombo, che dimostra debolezza nei reni, o nei garetti. Le gambe più lunghe di quello richieda il taglio del cavallo è un difetto da guardarsene, e sono d' una giusta altezza quando misurando dal garetto fino alla coda, un ugual distanza vi corre dal garetto fino al fondo del

talo-

talone. Del rimanente le gambe d'avanti sono più soggette a divenir difettose, e quando queste sono buone; lo sono ancora quelle di dietro; tanto l'une che l'altre non devono essere molto cariche di pelo.

Considerata la struttura del cavallo, bisogna farsi dall'esaminare in primo luogo l'età, la quale si conosce ordinariamente da' denti. I primi spuntano loro poco dopo nati, sono piccoli, bianchi, che si distinguono facilmente dagli altri, e si chiamano i denti del latte: questi sono sei di sotto, e sei di sopra, e gli si mantengono fino a' trenta mesi, nel qual tempo gliene cadono quattro di mezzo, due sotto, e due sopra, ed in sua vece ne spuntano altri quattro più forti, e più grandi, e allora si giudica di più di due anni e mezzo. Di tre anni e mezzo gli cadono altri quattro denti del latte accanto a' primi, due sotto, e due sopra, e gli ritornano come gli altri già descritti; e di quattro anni e mezzo gli cadono gli ultimi quattro denti del latte, che gli rimangono alle quattro estremità sotto e sopra. Vicino a cinque anni gli vengono piuttosto dalla mascella superiore che da quella da basso due denti angolari; spuntati questi, il dente non fa che terminar la gengiva al di fuori, restandogli dentro pieno di carne fino a cinque anni, compiti i quali non si vede più carne in questi denti, e allora ha cinque anni e mezzo: giunto a' sei il dente angolare è alto tanto dentro che fuori, e sono compiti i sei quando tiene questi denti fuori della gengiva della grossezza d'un dito auriculare, e che si è diminuito il vuoto del dente ch'era nero: di sette anni resta lungo questo dente come il traverso del dito annulare; e di otto anni la den-

tatu-

tatura è tutta uguale, e allora dicesi il cavallo ha serrato, benchè vi sono de' cavalli che indugiano fino a' nove anni. Passati i nove anni dalla coda si può argomentare l'età, mentre afferrandola colla mano attacco alla groppa, se si sente una giuntura sporgere in fuori più del rimanente la grossezza d'una noce, il cavallo è sotto i dieci anni; ma se le giunture sono tutte piatte, può essere di quindici.

La vista è una cosa interessante, onde per iscoprir bene i difetti degli occhi, bisogna osservarli per traverso, e non di faccia nel metter che fa il cavallo la testa fuori della stalla, quindi condurlo in luogo chiaro, situarlo bene, e considerarli lungamente con grande attenzione; nè mai si esamini al Sole perchè v'è da restar facilmente ingannati, procurando di metter la mano sopra l'occhio quando s'osserva per ripararne il troppo lume: se si guardano di notte con un piccolo lume, si scoprirà fino alla più piccola macchia. L'umor vitreo dev'esser chiaro, e trasparente come il cristallo, senza macchie, o torbidezza, o cerchi bianchi che lo circondino: nè bisogna fidarsi d'un certo rossore che qualche volta vi si vede, come cosa proveniente da cavallo troppo riscaldato, o lunatico, come pure lo dinota il colore di foglia morta nel basso, e quello che è torbido nell'alto. A traverso di questo vitreo si osserva la pupilla se siavi una macchietta bianca, cosa facile a farlo divenir cieco se non vi si rimedia. Brutta vista fa la pupilla d'un bianco verdiccio trasparente, come pure quando un occhio è torbido più piccolo dell'altro, allora certamente uno è perso senza rimedio, e l'altro corre pericolo di far lo stesso: dubbiosi sono ancora gli occhi

pian-

piangenti; e più facili di tutti a perderſi i piccoli, incavati, o neri. Ne' poledri però il difetto degli occhi proviene per lo più dal dolore che ad eſſi cagiona lo ſpuntar de' denti; mentre a norma che guariſcono del male; la viſta ancora ſi va riſchiarando. Generalmente il cavallo cieco ha il paſſo dubbioſo, nè oſa mettere il piede a terra, quantunque ſi conduca a mano; ed eſſendo nella ſcuderia, rizza, e gira da una parte all' altra le orecchie quando ſente gente dietro a ſe.

Conviene inoltre eſaminare il portamento, ſe alza le gambe con facilità ſenza incrociarle una ſopra l' altra; ſe ſoſtiene in aria il piede il tempo neceſſario, e non lo laſcia ſubito cadere a terra; e ſe lo poſa francamente, ſenza appoggiarlo più da una parte che dall' altra; ſe è diligente nel camminare, e non s' aggrava troppo ſul morſo; ſe maſtica continuamente la briglia, e tiene la teſta alta; ſe ha del moto nelle ſpalle per comodo del cavalcante; ſe teme lo ſperone, e anche ad ogni piccolo cenno di ſerrare le gambe ſi pone in ardenza; ſe dal paſſo entra nel galoppo ſenza aver biſogno d' eſſer molto ſollecitato, e ſe lo continua facilmente lungo tempo; ſe dopo una corſa violenta ſi ferma con facilità. Finalmente per conoſcere un cavallo, va montato nell' uſcire della ſcuderia, e ſenza incoraggirlo, nè farli paura con lo ſperone, o colla ſferza, allentarli quattro dita di briglia, e laſciarlo negligentemente andare per un quarto d' ora a ſuo piacimento: s' è d' inciampare, inciamperà; s' è grave, ſi abbandonerà intieramente ſul morſo; s' è pigro, allenterà il paſſo, e ſi fermerà, e converrà per farlo andare avanti, riſvegliarlo,

cono-

conoscendosi così tutte le qualità del cavallo. Ma se non ostante la noncuranza nel guidarlo va con la testa alta, masticando il morso, con passo ardito, senza inciampare, non dubitate che il cavallo non sia vigoroso.

Vi sono de' cavalli che hanno il difetto di dare indietro e non volere andare avanti, chiamato il restio; non sarà difficile il levarglielo. Prendi una cordicella grossetta, legala da una testata a' testicoli del cavallo con nodo che non sia scorsojo, nè stretto talmente che tirandola gli faccia male. L' altra testata della corda falla passare fra le cigne della sella, e legala alquanto lunga al pomolo della medesima; indi monta a cavallo, e se dà indietro o non vuole andare avanti, tira la cordicella, che sentendosi tirare i testicoli andrà avanti.

Vi sono alcuni cavalli di sì buona natura, che dopo le prime lezioni mostrano un aggiustatezza tale come se avessero ricevuta una lunga scuola, è però i non molto esperti li stringono subito a galoppare, e a raddoppiare, dal che ne segue che in vece di sciogliersi, maggiormente si legano, e in progresso di tempo perdono il bel moto che avevano in principio, e quel che è peggio da questo sforzo troppo sollecito ne deriva che s' affaticano i nervi, e si guastano le gambe.

E' da osservarsi inoltre che il cavallo di gambe lunghe fa il moto più grande e più spicciato; quello di gambe corte è più legato nel moto, ed ha difficoltà nello spicciarsi, ma le move con più forza; la quale osservazione può servire di regola secondo l'uso a cui dee servire il cavallo che si vuol comprare.

*De' Mantelli de' Cavalli, e qual giudizio se ne possa da essi formare.*

Il sauro bajo tirante al rosso se ha la coda e le gambe nere, riesce buono, e pieno di fuoco, ma soggetto alla bile.

Il sauro detto a pello di vacca, co' crini dello stesso colore, o bianchi, è meno bilioso del bajo sauro, quando abbia delle macchie bianche sparse che lo rendono più temperato, e più buono.

Il chiaro con crini bianchi è troppo flemmatico.

L'ordinario non molto scuro, nè molto chiaro è poco stimato.

Il sauro abbruciato è bello, e stimato, avendo l'estremità e i crini neri.

Lo scuro è malinconico, e facile ad imparare quello gli s' insegna.

Il color d'isabella riesce grato all'occhio; se ha i crini bianchi, o neri, suol' esser sempre buono.

Il bajo castagno è il più ordinario di tutti, ma ripieno di qualità per riuscire eccellente.

Il bajo chiaro non è sì buono per la flemma, che lo domina.

Il bajo dorato è migliore dell' antecedente, per esser più coraggioso.

Il bajo scuro quasi nero ha del fuoco.

Tutti questi baj, e massime lo scuro, se sono segnati di bianco si giudicano de' migliori stalloni per dare alle cavalle da razza.

I bianchi, i leardi, e gli stornelli sono di gran durata. Il difetto dei bianchi è l'esser pigri, non ostante fanno buon servizio, essendovene alcuni degli ardenti. Fra

Fra le tre ſpezie di cavallo nero, la meno ſtimata è quella del nero liſcio, che di rado ſe ne trovano de' buoni: il nero vivo, o morello è aſſai ſtimato.

Il rotato teſta di moro è per lo più eccellente, ma facilmente difettoſo ne' piedi, e di viſta delicata, facile a perderla.

Il vinato è ſoggetto agli ſteſſi guai, ma non ha l'iſteſſe qualità.

Gli ſpezzati, quanto meno hanno di bianco, tanto più ſono ſtimati, particolarmente ſe il bianco non paſſa il garetto. Il pezzato nero ſi giudica il primo, poi il pezzato bianco, quindi il pezzato ſcuro. Veramente la meſcolanza de' colori è più adornamento, che un ſicuro indizio delle qualità, e bontà del cavallo.

Lo ſtornello ſe è bene ſcuro hà le qualità del morello, ed è poſto fra' buoni; ma s'è chiaro è ſoggetto a perder la viſta, e meno ſtimato, quantunque ve ne ſiano de' buoni.

Il color di porcellana è rariſſimo, ma vago, e tiene del bianco miſchiato di macchie bizzarre, ed è una ſpecie di leardo pomato, che ha le medeſime qualità, e difetti.

Il pelo di lupo s'accoſta a quello d'iſabella: il più ſcuro ha la preferenza dal chiaro.

Il rabicano, o ſia cavallo nero, o ſauro, che ha del pelo bianco ſparſo quà e la, ſpezialmente ne' fianchi, ha molta vivacità, e forſe troppa.

Il color di topo ſe ha l'eſtremità nere è buono da lavoro, e da parata.

I tigrati ſono più buoni che belli, eccettuando quelli che tengono le macchie meno larghe, e meno nere.

Gli zaini ſono forti, ma difficili a domarſi; ad-

addestrati però con dolcezza, e pazienza riescono buoni, e fanno vedere esser vano il giudizio che ne forma la gente stimandoli disgraziati.

*Segni de' Cavalli, e cosa dinotano.*

La stella è un segno bianco sulla fronte de' cavalli, e quantunque sia più un ornamento che un' indizio delle loro qualità, con tutto ciò si fa caso quando gli manca, o non è ben formata, e si vuole che devano averla tutti i cavalli destinati alla razza. In Olanda, e particolarmente nella Provincia di Frisia i mercanti per accompagnare un cavallo che abbia la striscia bianca in fronte con uno che abbia la sola stella, hanno un arte tale nel tagliare per lungo la pelle della striscia, e riunire le parti, che spesso anche i più intendenti restano delusi.

Il ciuffo è un mazzetto di pelo arricciato, che viene indifferentemente per tutte le parti del cavallo, ma si stima quando lo ha sulla testa, e al collo, e si giudica contrassegno della forza; gl' intendenti però dicono dover essere in luogo che il cavallo non lo possa vedere.

Balzane, sono quei segni bianchi che i cavalli baj, scuri, e neri hanno a' piedi per ordinario dal nodo fino allo zoccolo. Queste sono contrassegno buono, o cattivo, secondo i piedi dove si ritrovano, e secondo si estendono più in alto, o più a basso. Le balzane basse, e che sono come armellinate, sono eccellenti, al contrario le troppo alte sono cattive, e peggiori se vi è sparso del nero. Le balzane a' due piedi di dietro sono buone; quella del solo piede della staffa è migliore, e ottime sono quelle di tre pie-

piedi, onde dicesi per proverbio, *balzan da tre, caval da Re*, queste si stimano segno della buona volontà, e docilità del cavallo. I quattro piedi bianchi mostrano il cavallo di buona volontà, ma è quasi sempre fiacco, e di poca forza. I balzani da due piedi dalla parte istessa sono soggetti à cascare, e così quelli che ne hanno due, una al pie della staffa; e l'altra a quello di dietro dall'altra parte.

L'ugna unita, e liscia è segno di buon temperamento, e d'un'arditezza sicura: tutto il contrario mostra la bianca, cerchiata, e raggrinzata; e la segnata fra bianco e nero, è di mezzo a queste due. Qualche volta però il cavallo non ostante lo zoccolo buono inciampa, e addiviene perchè affidato nella bontà della sua unghia cammina con trascuratezza.

### *Malattie esterne de' Cavalli, e loro rimedj.*

#### 1. *Anticuore.*

E' un infiammazione nella gola, e nell'esofago (lo stesso che ne' corpi umani dicesi l'*angina*, o la *squinanzia*) che gli produce un tumore della grandezza e figura d'un pomo, o sia una postema sanguigna mescolata colla collera dirimpetto al cuore, e qualche volta li conduce a morte. Un tal male proviene da troppo violento moto, da non cavargli sangue a' tempi debiti, da cibi guasti, ed è più pericoloso dalla parte diritta che dalla sivistra. Ingrossato che sia il tumore, e gonfio il petto, si taglia in croce con lancetta, osservando di non offendere le vene, o nervi, altri fanno un buco nella postema, introducendovi la radice d'elle-

leboro, che ha virtù di purgare, o la scorza della radice di ciliegio salvatico. Se gli cava sangue, e se gli danno due cristerj con decozione di malva, di madreviole, di mercuriale, di mele rosato mezza libbra, di zucchero rosso libbre una, olio di ruta oncie quattro, olio comune libbre due, tuorli d'uova dieci, e mezza libbra di sale.

2. *Apertura dinanzi*.

Accade per caduta, o altro. Cavategli subito sangue da ambe le parti del corpo, quindi tenetelo quindici o venti giorni imbalzato strettamente, e lavategli mattina e sera il petto con vino caldo, e poscia ungetelo col seguente unguento. Si fa bollire in un vaso pieno d'olio una lodra scorticata finchè sia cotta, e allora si mette sotto il torchio, e all'estratto passato per stamina s'aggiugne dramme sei trementina, mele, sugna di porco libbre due per sorta, libbre mezza unguento d'altea, mezza dramma olio laurino, cera dramme sei, e dramme sei sego di castrato, incenso dramme tre, mastice dramme due, spolverizzando quelle che possono andare in polvere, e le altre liquefacendole, e di tutte se ne forma un'unguento.

3. *Posteme, o ulcere sopra le labbra*.

Vengono prodotte dall'offesa del morso che fa concorrere gli umori. Si guariscono sbrucciandole, e fregandole con sale, e aceto forte, e poi ungendole con mele rosato.

4. Po-

4. *Posteme, o putrefazione delle mascelle.*

Fate divenir rosso col fuoco il vitriuolo, e ridotto in polvere mescolato con mele adopratelo.

5. *Attrazione de' nervi, tendini.*

Proveniente da colpo ricevuto, da troppa fatica, o da slogamento di nervi. Cavategli sangue poco sopra il ginocchio dalla parte interna della gamba; quindi stemperate al fuoco della trementina con polvere di comino, e distendete l'empiastro sopra una pezza che cuopre il nervo attratto, e fasciatevela, rinnovandolo ogni giorno, avvertendo prima d'ogn'altro di lavar la gamba con vino bianco tiepido, che questo gli leverà presto il dolore.

6. *Barbole.*

Sono due piccoli tumori che vengono sotto la lingua, quasi sopra l'osso della mandibola inferiore, e rassomigliano a due barbe di capre; queste gli impediscono il mangiare, gli accrescono la sete, e gli danno dolore. Si tagliano alle radici colle forbici, e si strofinano con aceto, e sale.

7. *Cancro.*

E' un male che viene talvolta, nelle giunture delle pastore, e in altre parti ancora, per motivo di ferita vecchia trascurata, e lasciata empire di lordura, che corrodendo la parte gli

apporta ſpaſimo: v'è il cancro bianco, il roſſo, e il nero. Il bianco è come un granello di cece, che butta materia velenoſa, e fetente, e procede dalla flemma; il roſſo puzza più di tutti, naſce da abbondanza di ſangue putrefatto, o da troppa fatica; il nero viene da malinconia, ed è come un carbone. Prendete un colombo vivo, e ponetelo ſopra la piaga facendovelo ſtare per un ora, poi prendetene un'altro, e fate lo ſteſso. Quindi prendete aglio con la buccia, filiggine, e pepe uniti inſieme a forma d'empiaſtro, e dopo lavata la piaga con aceto tiepido ponetevelo ſopra, replicandolo per cinque giorni, che ſe zoppicaſſe, e aveſſe la gamba groſſa, in queſto tempo migliorerà. Se per caſo è tocco, e penetrato l'oſſo, prendete un roſpo, e una tartaruga, che ſeccherette in forno, facendone polvere ſeparata una dall'altra. Si netta l'oſſo, e lava con orina, e ſe gli getta ſopra della polvere di roſpo, e dopo della tartaruga: ſe l'oſſo foſſe divenuto nero, bruciate dello ſterco umano, polverizzatelo, e meſcolato con pepe in polvere mettetene ogni giorno ſopra il male.

### 8. *Cancro ſopra la coda.*

Viene chiamato *langio*, che ſe non vi ſi rimedia la rode in modo, che fa cadere la carne, i peli, e l'oſſa. Si può adoprare uno degli unguenti più gagliardi che ſono a *rogna*, oppure della cipolla ſquilla, bitume, zolfo, ed olio, ungendola nel freddo al Sole, e nell'Eſtate al ſereno, e queſto mattina e ſera.

9. *Cap-*

## 9. *Cappelletto.*

E' un tumore di materia fredda senza doglia, che viene nelle ginocchia d'avanti, e di dietro sopra l'osso del garetto, motivato da percosse, da troppa fatica, e dall'appoggiarsi, e stropicciarsi a cose dure. Quando il tumore è fresco si sana facilmente bagnandolo continuamente con aceto fortissimo, nel quale abbiano bollito del nitro, sale armoniaco, salgemma, sal comune, vetriuolo romano, e allume di rocca; oppure con un'unguento fatto con oncie quattro sal comune, rame usto, e feretto di Spagna oncie sei per sorta, senape pesto oncie tre, e aceto forte quanto basta; ma quando il male è vecchio, è incurabile.

## 10. *Carboncelli.*

Sono vesciche piene di sangue guasto, che vengono sul dorso, guastano la pelle, alle volte mandano fuori le materie, e divengono piaghe, che si sanano facilmente lavandole tre volte il giorno con acqua salsa, e ponendovi sopra della polvere di galla, o di mirto, o di ortiche peste, e schiacciate.

## 11. *Collo gonfio, e duro.*

Nasce da troppo peso di spalle, o da difficoltà de' nervi del collo, che lo piega a stento. Drizzandoli i crini segli fora la pelle con ferro infocato fatto a guisa di lesina vicino al guidaresco, e questo in cinque luoghi per la lunghezza di tutto il collo, in distanza uno dall'al-

tro di quattro dita, ponendovi una corda sottile di lino, o canapa, o di crini, lasciandovela quindici giorni. Altri gli danno molti colpi di fuoco nella parte sinistra della sommità del collo sotto i crini per la lunghezza, e dopo l' operazione del fuoco dal quarto giorno fino al quintodecimo lavano la sommità del collo con acqua tiepida.

12. *Cerchioni*.

Sono eminenze a guisa di linee in giro attraverso la superficie dell' ugna d'avanti, alcuni sì bassi, che appena si scoprono, e altri grossi, che arrivano fino a' quarti, e altri più dannosi che principiano da' quarti, e vanno a finire a' garetti, stringendo il vivo del piede in modo che il cavallo ne risente. Tenetegli più volte il piede in molle nell' acqua calda bollita con sale, indi avvolgetelo in un panno con entro un' intriso di semola, vino, sugna vecchia; il tutto cotto, e mescolato insieme, rinnovandolo più volte il giorno. Si tagliano con la rainetta i cerchi in più luoghi uguagliandoli alla superficie del corno; se gli fanno degli strettori alle gambe d'avanti, e bisognando se gli leva sangue dalla vena sotto il ginocchio, tenendolo alcuni mesi sferrato sopra cose dure: si bagna con vino nero bollito con sommacchi, balausti, o sia fior di melagrano che viene di Levante, e allume di rocca, ungendo tutto il corno una volta il giorno con zolfo, e galla mischiati insieme, e bolliti con un poco di sale, e aceto forte con sego di arnioni di castrato colato, fino alla consumazione dell' aceto. Che se provenisse da aridezza, si terrà in molle nella decozione

zione d'altea; impiaſtrando tutto il piede con polpa d'aglio cotto; ſugna nuova di porco, e olio meſcolati inſieme.

13. *Chiovardo.*

E' un ulcera antica, o fiſtola con marcia, che a guiſa di chiodo penetra fino all'oſſo. Si lava più volte con orina umana e ſale, o col ſugo di celidonia; poi vi s'applica, polpa di menta. Agli mezzi cotti ſotto la brace, pepe polverizzato oncie due, ſugna di porco libbre una, e ſe ne fa un'unguento.

14. *Contuſione.*

Cagionata da percoſſe: prendaſi della perſicaria e peſtata ſe gli applichi con acqua fredda, che in ventiquattr'ore ſarà guarito.

15. *Corruzione di sè ſteſſo.*

Proviene dall'indebolimento de' vaſi ſeminali. Si cura con cibi rinfreſcanti, paſtoni, e beveroni di farina di miglio, ed eſteriormente s'applica ſopra le reni ſugo di lattuga, aceto forte; ed olio roſato meſcolati inſieme; per bocca ſe gli dà della polvere di galla, e di ſeme d'aneto ſtemperata nell'acqua calda.

16. *Crepaccie traverſe.*

Sono ulceri con molte crepature che vengono nelle calcagna tra la corona e 'l vivo fendendo aſtraverſo la carne, e la pelle che s'uniſce alla corona dell'ugna. Se gli apre il calcagno fino

al vivo, poi s'ungono due volte il giorno con trementina lavata nove volte nell'acqua, con altrettanto sego di castrato, ed alquanto olio comune, ed aceto battuti insieme.

17. *Crepature dell'ugna.*

Prodotte per lo più da molta siccità de' piedi. Se non giungono al vivo, si medicano rendendo morbido il piede, e facendo crescer presto l'ugna; ma se sono penetranti, si prenda mastice, incenso, galbana, una dramma per sorta, pece greca, trementina, dramme due, mele libbre tre, sangue di drago una dramma, e una e mezzo d'allume di rocca abbrucciato, polverizzando ogni cosa; poscia si cuoce il mele, e se gli aggiugne la pece, e trementina, che liquefatte l'uniscono. Lavato il piede con buon' aceto, vi si pone sopra l'impiastro, ed in tre giorni il cavallo risana.

18. *Curba.*

E' un enfiagione come un mezzo uovo tagliato per lungo, dura, che si genera tre dita sotto la testa del garetto, nella sostanza del nervo maestro dietro la gamba, e si pianta nella pastora, suole accadere per battiture, per tirar calci, o per incomodo sofferto nell'età tenera. Si adoprano nel principio medicamenti mollificanti, e raddolcenti i nervi, poi gli astrigenti, finalmente i disseccanti e la cura può esser la stessa che diremo parlando dello *sparagagno*.

19. Den-

*19. Denti che nascono fuor d'ordine.*

Se a' poledri prima che abbiano terminati di cangiare i denti fra' i molari, e i mascellai gliene nascono alcuni fuori dell'ordine, che gl'impediscono il mangiare cadendogli il cibo di bocca; il rimedio si è lo svellerli dalla radice con lo scarpello destinato a ciò, e poscia curar la piaga con mele rosato.

20. *Dissolatura.*

Si dice quando gli umori concorsi all'ugne, o per enfiagione, o per star molto racchiusi, vi si trattengono talmente che bisogna cavarli tutta la suola. Si prepara dunque l'ugna con un impiastro di malva, parietaria, crusca, e grasso bolliti insieme, quindi si scarna con la rainetta intorno alla suola, poi con la tanaglia si tira con forza lasciando liberamente uscire il sangue, acciocchè n'escano gli umori, e stagnato che sia, si prende mele rosato, aceto, tartaro, filiggine, e facendo liquefare un poco di pece nera, s'incorpora ogni cosa insieme, e fattone unguento con taste di stoppa della grandezza d'un dito bene intrise in esso, se ne riempie tutta la suola del piede, e soprapponendovi della sugna, si fascia bene fino al bisogno.

21. *Doglia di anca.*

Ne' muscoli, o legami della giuntura di essa, causata da percosse, cadute, moto violento, o altro accidente, che rende zoppo il cavallo. Essendo la giuntura offesa, o ammaccata, il pri-

primo giorno se gli cava sangue dalla vena cōmune, ed il seguente da ambedue i fianchi, e se il male sarà vecchio, dal luogo più vicino alla doglia dalla stessa parte. Si mescola poi col sangue del nitro in sottilissima polvere, e altrettanta di coccole di lauro, e impiastrando la parte, si frega a contrappelo, e si lascia così per tre giorni. Ottimo ancora è il balsamo che daremo per le *storte*.

*22. Dolore di denti.*

Questo gli accade di rado, e solo qualche volta per posteme nella gengiva, conoscendosi dalla difficoltà di masticare. Cavategli sangue dalla vena della testa, dal palato, o dalla lingua, e lavategli per cinque o sei giorni continui le mascelle, o le labbra con aceto fortissimo.

*23. Doglia delle spalle.*

Proveniente da urti, percosse, cadute ecc. Se gli cava sangue nel principio del male dal collo, e dalla gamba d'avanti della parte contraria, e dopo alcuni giorni dal petto, e dalla gamba del medesimo lato, indi s'ugne con butirro, unguento d'altea, una libbra per sorta, olio rosato mezz'oncia, olio laurino oncie quattro, e non giovando si prenda olio di giglio misto con euforbio pesto. Se la doglia è vecchia, dopo le cavate di sangue come sopra, si usano i cristeri, e l'unzione d'olio rosato mescolato coll'impiastro di meliloto, e in fine l'unzione di burro, grasso d'anitra, olio di camamilla e sambucino, e cera quanto basta.

Altri

Altri prendono pasta di vescicatorj più forte di quella che si adopera per gli uomini, la mettono sulla spalla offesa, e quindi medicano la parte per guarirne l' escoriazione.

24. *Emoroidi*.

Se sono secche, se gli medichi la circonferenza dell' ano con unguento fatto di midolla d' osso bovino e porcino, burro fresco, olio comune e mirtino, litargirio, e cera comune a sufficienza: che se purgassero, s' adopera litargirio, biacca, mastice, incenso, aloè, sarcocolla, mumia, bolo armeno, polverizzati; e mischiati con olio, facendone unguento.

25. *Enfiagione*.

Detta anche *fuoco sacro*: è una gonfiezza di carne che getta marcia, la quale viene particolarmente a' cavalli da soma, ed è assai pericolosa. Si principia la cura dal tagliarla, ponendovi dentro polvere di pomo granato, e sopra un impiastro di farina, aceto, e coccole di cipresso, finchè se ne veda miglioramento, e allora si lava con acqua, e s' unge con una penna fino alla guarigione con un unguento liquido fatto di sugo di piantaggine, di menta, di aceto, e zolfo polverizzato, ogni cosa incorporata insieme.

26. *Spallaccio*.

E' una piaga profonda, e umida, che viene all' estremità de' crini sopra la giuntura della spalla. La farina di segala impastata con chia-

ra

ra di uovo, o la cenere impastata con olio comune, oppure olio d' uliva libbre una, oncie tre di cerusa, olibano e mastice polverizzati, un oncia, cremor di tartaro oncie due incorporato tutto insieme, giovano ad un tal male.

27. *Enfiagioni nelle mascelle.*

Della grandezza di una mandorla, che gli fanno gonfiare la bocca, e il palato, che appena può mangiare. Se gli cavi sangue dalla lingua, quindi si prenda del sale di tartaro pesto, e stemperandolo in aceto fortissimo, si freghi con esso la bocca e 'l palato e occorrendo si pungano col ferro, fregando le ferite con sale, ruta, e aceto.

28. *Gonfiezza al collo.*

Dopo la cavata del sangue, se gli radono i peli sopra l'enfiagione, e s' apre la piaga dopo tre giorni, tenendola aperta con stoppa, ma se l' enfiagione fosse vecchia, si cava sangue da quella vena un' altra volta.

29. *Quarto falso.*

Procede da cattiva ferratura, o inchiodatura, e per rimediarvi si caccia nella pianta del piede calce viva, mastice polverizzato, torli d' uovo e un poco di mele con aceto, e fattone unguento se ne formano delle taste con stoppa, che mettonsi sopra il quarto falso fasciate per due giorni, indi con un ferro di rame rovente si dia il fuoco in modo che non tocchi il quarto falso, poscia s' adopri il seguente unguento.

Pren-

Prendasi una serpe cervona viva, si tagli quattro dita lontano dalla testa, e altrettanto dalla coda, ed il restante tagliato in pezzi minuti si cuoca con olio d'uliva finchè n'escano fuori gli spini; poi lascisi tre o quattro giorni al Sole, e con questa s'unga l'ugna mattina, e sera.

30. *Fessura del quarto.*

E'una crepatura che fa per lo lungo dell'ugna de'piedi dal mezzo in dietro verso le calcagna tanto nella parte di dentro quanto di fuori, e che comincia dalla corona o poco sotto, e penetra fino alla midolla, e al vivo del piede, facendosi or più ed or meno lunga. Tenete il cavallo in riposo, ferratelo in modo che quelle parti restino scoperte, poi fate un contorno alla fessura di cera rossa in maniera che il medicamento non possa scorrere fuori per la corona del piede. Si bagna la fessura con acqua forte, incominciando dal principio di quella, e scendendo di grado in grado fino al finimento.

31. *Ferite fresche.*

Giova moltissimo l'applicarvi l'erba balsamina. Siccome secondo la parte ov'è la ferita, varj sono i rimedj, troppo lungo saria il descrivergli tutti, onde *Vedi* gli Autori che ne hanno trattato.

32. *Flussione negli occhi.*

Per percossa, od altro. Se gli fanno de'difensivi consistenti in gomma arabica, sangue di drago stemperati con chiara d'uovo, e acqua rosa;

rofa; poi fe gli cava fangue per divertire gli umori. La cura poi fi fa prendendo cuperofa bianca libbre due, allume di rocca libbre tre, e polverizzati fi pongano con mezza libbra di graffo di porco, e tre boccali d'acqua in una pentola nuova fopra un fuoco lento fenza fiamma, che circondi ugualmente all'intorno la pentola, lafciandovelo fino all'intiera confumazione dell'acqua, e vi fi farà in fondo una materia dura, e confiftente. Di quefta fe ne pigli mezz'oncia, e pongafi in quattr'once d'acqua, che in un quarto d'ora fi liquefarà, e l'acqua diverrà come il latte: con effa bagnifi l'occhio fera e mattina per venti giorni, avvertendo di non applicare la fuddetta materia negli occhi fenza l'acqua, che potrebbe recar danno.

33. *Formella*.

E' un tumore carnofo che nafce dalla parte dinanzi della paftora fopra i due tendini incrociati che vi fono, e fcende fino alla corona dell'ugna. Se gli cava in principio fangue fopra il ginocchio, vi s'applica una coppetta, e fi frega con fale pefto minutamente. Il giorno dopo s'unga folo quanto porta il male e non più, con olio laurino oncie due, cantarelle, euforbio, fublimato, arfenico, un quarto d'oncia per forta, e incorporato s'adoperi freddo; oppure galbana ed ammoniaco mezz'oncia, catrame oncie due, ragia di pino, trementina, pece greca, e bdelio, once una, vitriuolo romano, manna d'incenfo, bitume giudaico, un'oncia e mezzo: fi difciolgano le gomme in aceto, fi mefcolino infieme al fuoco finchè divenga un cerotto tenaciffimo, e vi fi applichi.

34. For-

### 34. *Formica, o tarlo.*

E' un ulcera maligna con alquanta marcia ſottile che ſi genera nella punta, e nei quarti, e calcagna del piede fra 'l morto, e 'l vivo. Si cura con rimedj caldi e ſecchi, raſpando poſcia il tarlo colla rainetta nel corno eſteriore, che allargato il buco, ſi poſſa vedere, e toccare fino in fondo, e poi vi ſi rimedierà con raggia di pino liquefatta, e poſta ſopra il foro.

### 35. *Galle.*

Sono tumori teneri a guiſa di nocciuoli, e vengono tanto nelle gambe dinanzi, che in quelle di dietro ſopra le mazzole, fra il muſcolo maeſtro, e l'oſſa dello ſtinco. Ve ne ſono di due ſpezie; una che ſi genera da vapori leggieri, flemmatici, e ſottili, molto ſimile a quello che chiamano *veſcicone*; l'altra proviene da vapori ventoſi, che racchiuſi fra quelle membrane le gonfiano. Le prime ſi curano con tenere il cavallo in luogo netto, dandogli cibi diſſeccanti, e lavandogli le gambe con acque calde pure diſſeccative. Le altre ſi guariſcano fomentandole con una ſpugna nuova ſtata in molle nel ranno bollito con nitro, ſale, e aceto.

### 36. *Enfiagione all' orecchio*

Con durezza alla radice. Si fa maturare con ſeme di lino, fieno greco, graſſo di porco, e maturata che ſia, ſi taglia in modo che la ferita guardi all'ingiù, acciocchè eſcano gli umori, medicandola poſcia con i rimedj proprj per le ferite.

### 37. *Testicoli gonfi*

Cagionati o per vento, o per acquosità, o per carnosità, o per rottura. L'enfiagione per vento si guarisce con tener l'animale regolato nel vitto, e fomentando spesso la borsa con spugne state in molle nel liscivio, aceto, e nitro bolliti insieme, o vino nel quale abbiano bollito della ruta, degli anici, e comino fino alla consumazione del terzo. L'enfiagione acquosa si cura nodrendo parcamente il cavallo con cibi secchi, e asciutti, e dandogli de' cristeri con decozione di mercuriale, di piantaggine, di parietaria, di camamilla, di finocchio, di meliloto, cassia, iera pigra di Galeno, olio di giglio, mele, e sale a bastanza. Alla carnosa si rimedia con impiastri risolutivi, e dileguanti, e non giovando questi, gli si metterà un setone nella borsa unto di olio sambucino, che si dimenerà mattina e sera, acciocchè la carne vada consumandosi a poco a poco. Finalmente se il cavallo avrà questo male per rottura, si userà la regola prescritta per l'acquosa, e fatto un'impiastro di tre chiare d'uovo, con un oncia d'aceto, bolo armeno, sangue di drago, terra sigillata, e fior di farina di segale, potrassi applicarglielo.

### 38. *Gonfiezza di gambe.*

Per lo più questa procede da superfluità d'umori che vi concorrono, e particolarmente quando, pascendo, mangiano erbe tenere. Quando la gonfiezza non svanisce da sè, gli si cavi sangue dalla vena sopra la coscia, che va alla gamba, e s'

e s'impiaſtri tutto il gonfio con creta bianca, e ſale ben peſto meſcolati con aceto fortiſſimo, rimovendolo due volte il giorno; ovvero radendogli la parte gli ſi attacchi le ſanguiſughe, acciocchè nell' emiſſione del ſangue venga a conſumarſi quel concorſo d'umori.

39. *Granchio*.

Proviene da ventoſità, e umidità, e rende la gamba in grado da non poterſi piegare, nè fermare in terra. Il ſuo rimedio è un mazzo di borrana, cruſca, e vino, fatti bollire inſieme fino alla conſumazione del terzo, e riſcaldato ſi legherà queſt' impiaſtro intorno la gamba offeſa, avvertendo di ſpuntar prima la punta del piede, ſicchè n'eſca ſangue.

40. *Jarda*.

E' una poſtema ſoda al tatto, che offende la giuntura, e i nervi, e creſce talvolta a ſegno che abbraccia tutta la parte di dentro, di mezzo, e di fuori della giuntura del ginocchio. Quando occupa la parte eſterna, ed interna, diceſi *jarda doppia*, e quando moleſta quella di mezzo, vien chiamata *giardone*. Per guarirla prendaſi acquavite di ſette cotte, vitriuolo Romano, fior di zolfo, ſalnitro, e fior di cenere, e peſtato e incorporato ogni coſa inſieme s'applichi ſopra il male.

41. *Incapeſtratura*.

Male che fa che la corda gli ſeghi, e abbruci come il fuoco. Per rimediarvi prendaſi cin-

que oncie di burro, olio rosato, acqua rosa, quattr' oncie per forte, cera nuova, grasso di gallina, due oncie per sorte, tre di sego di castrato, sei d' olio d' uliva lavato, il tutto in una pentola nuova si fa bollire fino che si liquefà, dimenando continuamente, e poi vi s' aggiugne mezza libbra di zucchero ben polverizzato; si ugne due volte il giorno, e se farà crosta, si continuerà finchè sia separata, mettendovi poi sopra polvere d' olibano, o di vernice finchè sia saldata.

### 42. *Incastellatura*.

Proviene da molto freddo patito ne' piedi, o da negligenza de' manescalchi, o da poca attenzione del padrone. Abbassate il calcagno del piede incastellato tanto che venga ad uscirne sangue; poi allargate il piede nel calcagno, in modo però di non indebolirlo talmente che l' ugna col crescere non divenisse tanto sottile che il ferro la consumasse, o si ristringesse, e con questo gli portasse danno.

### 43. *Inchiodatura, e sbroccatura*.

Sono fori con ammaccatura del morto, e del vivo del piede, l' una prodotta dall' accidente, l' altra dal ferrar male il cavallo. Bisogna procurare di conoscere queste due malattie assai pericolose, e il cavallo non ne dà segno se non quando sono marcite. Prendasi olio d' abeto, o d' ipericon composto, che mirabilmente mollificano, incarnano, e saldano le piaghe, e l' ulcere.

44. *In-*

### 44. *Incordatura*.

E' quando il cavallo non può orinare intrigandoglisi i testicoli nella corda della verga. Si getti subito il cavallo in terra, se gli ungano i testicoli con olio tepido, procurando con diligenza che vengano fuori, e se non potessero uscire si fomentino con acqua tepida finchè riescano; se è di mattina, si farà passeggiare fino alla sera, e se sarà di sera fino alla mattina, tenendolo senza mangiare nè bere; poi gli si metterà la mano nel fondamento, facendolo evacuare con cristeri proprj, dandogli da mangiare cibi di facile digestione.

### 45. *Infiammazione nella lingua*.

S'è molto gonfia per cagione del sangue, e della flemma, se gli metterà ogni giorno per un' ora, finchè sia sciolta l'enfiagione, in un sacchetto ripieno di mele salvatiche fresche sbucciate, e cavato il torsolo, cotte in acqua di fiume, ridotte in impiastro con zucchero; e se la lingua gli si rompesse, si salderà fregandola spesso con mele, e vino bolliti insieme.

### 46. *Infiammazione delle pastore*.

Viene cagionata dal fango. Va curato prima che s'inoltri il male, lavando la pastora con acqua tepida, e dopo rasciugata bene, si ugne con olio rosato, e torli d' uova sbattuti insieme.

## 47. *Lampaſco*.

Viene nella parte ſuperiore della bocca del cavallo per abbondanza di ſangue, e i ſolchi che ſono fra' denti gonfiano a ſegno che non può mangiare. La cura ſarà di pigliare una falcetta di ferro curva a modo di una cetra, riſcaldata bene, e con eſſa s'incide l'enfiato de' due primi ſolchi de' denti, tagliandone quanto ne può occupare la falcetta in una ſola volta; e ſe l'infermità foſſe freſca, e poco enfiata, allora ſi dovrà ſcarnare nel terzo ſolco fra i denti d'avanti con ferro acuto; o pure s'inciderà quel ſolco per mezzo affinchè il ſangue poſſa uſcire.

## 48. *Lebbra*.

Queſto male che aſſaliſce tutto il corpo, corrompe non ſolo la pelle, ma penetra ancora nelle viſcere, e nell' oſſa. Nodrite il cavallo con cibi di facile digeſtione, cavandogli ſangue prima dal lato deſtro del collo, e poi dal ſiniſtro, conſiderando però la forza, ed età di eſſo: ſi bagna nell' acqua fredda, guardandolo dal Sole, e dalla Luna, e cuoprendolo: e ſi ugne con unguento fatto di mezza libbra di euforbio, una di graſſo di porco, due oncie di mercurio, due libbre di pece nera, e due d'olio comune, e quando queſt' unguento comincia a bollire, ſi leva dal fuoco, e ciò ſi fa per tre volte, e ſi adopera freddo.

49. *Lupa*.

E' un enfiagione che viene ſotto il ventre per troppo carico, o per concorſo d'umori: ſi cura con radergli la parte gonfia, e pungerla minutamente; poi ſi unga con unguento d'altea, burro due volte il giorno per otto dì continovati.

50. *Morfea*.

E' quella macchia della pelle di color bianco pallido, o miſta di roſſo, che per umori putridi viene intorno agli occhi, nelle palpebre, nelle narici, alla bocca, e in altre parti, che rende il cavallo ſpregievole. Faſſegli un linimento con gomma di pruno ſciolta nell' aceto, incorporata con ſale armoniaco peſto, ed olio d' ulíva: gli giova ancora radergli il pelo, e porvi ſopra polvere di rana.

51. *Macchie bianche ſulla lingua*.

Vengono cauſate da' cibi, o dalla flemma; biſogna rimediarvi ſubito col fregargliela ogni giorno lungamente con panno ruvido, acciocchè reſtino mondate quelle materie viſcoſe, e levatane la marcia, ſi ſtropiccia con olio, e pepe incorporati inſieme finchè cominci a farſi roſſa, e getti ſangue, ed allora s'anderà ungendo con mele roſato.

### 52. *Malandre.*

Si dicono da alcuni quelle crepature, che vengono attraverso nella piegatura delle ginocchia di dietro al cavallo, e tramandano acqua gialla, con cagionargli acerbo dolore. Per consolidare e seccare gli umori giova l'unguento fatto con un oncia di burro vieto, orpimento, litargirio d'oro, olio rosato completo, oncie due per sorta, e cera quanto basta.

### 53. *Infiammazione fralle gambe dinanzi verso il petto.*

Viene dessa causata dal non esser tenuto netto dal fango ne'viaggi, e dopo qualche riposo non può muover nè spalle, nè gambe. Si lava, palpando fra le gambe e il petto, con acqua calda bollita con sale, e poscia asciutto, s'unge bene con olio rosato, o violato.

### 54. *Male del corno.*

Viene nella schiena, rompe alle volte il quojo, e si profonda fino all'osso, e nasce per oppressione di sella, o peso eccedente, che ammacca la carne. Si guarisce con porvi sopra fugna di porco vecchia pestata bene con foglie di cavoli; poscia serrarlo con una cigna larga; che comprima verso il corno, acciocchè penetri dentro il vigore del medicamento, che si rinnova mattina, e sera.

## 55. *Male dei fettoni.*

E'una poftema ulcerata in mezzo alla pianta del piede, dalla quale nafce una carne cattiva in modo di porri, e proviene dallo ftar lungamente nelle ftalle al caldo del letame. Tenetelo in ftalla afciutta, e netta, affottigliategli la cava del piede fino al vivo perchè fi veda il fondo; poi ungetelo due volte il giorno con unguento roffo compofto di verderame, di rame arfo, di fcaglia pure di rame, un oncia per forta, di mele ottimo quattr'oncie, mezzo bicchiere d'aceto forte, e fi fa bollire a fuoco lento a fegno che fi vegga divenir roffo, e ben cotto, lo che fi conofce, quando gocciolato in terra, fi appiglia, e fi ferba al bifogno.

## 56. *Male del fico.*

E'un ulcera putrida nella pianta del piede, che forma una callofità pendente fuori del fuolo del piede, fomigliante ad un fico. Per rimediarvi adoperinfi i corrofivi, come i tefticoli di cane, fale comune, parti uguali, peftate infieme, che fi riduca come impiaftro applicato fopra per ventiquattr'ore, che la carne verrà viva, poi fi medica con burro frefco, che diftrugge mirabilmente tutte le carni cattive de' piedi.

## 57. *Male de' reni, o dei lombi.*

E'un male affai travagliofo, che fa gonfiare i tefticoli, l'orina efce con difficoltà, fanguigna, nera, craffa, e puzzolente. Per curarlo gli

gli ſi radano prima le reni, poi ſi uſi il ſeguente cerotto: pece navale liquefatta, diſteſa ſopra una pelle della lunghezza delle reni, e ſopra la ſuddetta galbano, olibano, maſtice, ſangue di drago, e galla, parti uguali, polverizzate, e miſchiate inſieme; nè ſi dee cavare la pelle finchè non ſi ſtacca leggermente da ſè.

### 58. *Male del verme*.

E' un tumore ulcerato cauſato da putredine degli umori, che viene il più delle volte nellé glandule che ſono fra le coſcie, nel petto, nella circonferenza delle maſcelle, e corrodendo ſotto la pelle, fa diverſe bocche. Conviene ſepararlo dagli altri cavalli, perchè non gli infetti; l'Inverno ſi terrà in luogo temperato, e netto, con cibi rinfreſcanti e nodritivi; ſe ſarà d' Eſtate, gli ſi darà della gramigna, pampani di vite, cime di canna, fieno, e ſimili, e de' beveroni di farina d'orzo: l'eſercizio moderato gli ſarà giovevole. Avanti tutti i rimedj però, ſi dee fare l'emiſſione del ſangue dalla parte oppoſta al male; indi ſi uſeranno i rimedj convenevoli.

### 59. *Male nelle giunture, o ſia articolare*.

E' cagionato da fluſſione d'umori in quelle parti, ed è meno frequente a' cavalli caſtrati che agli altri. Queſto è un male pericoloſo, e perciò va curato in principio tenendo il cavallo in luogo temperato, e ſciolto in ripoſo, finchè il male ſia in declinazione, poi facciaſi paſſeggiare pian piano, e ſopra le giunture gli ſi facciano delle freghe, ſe viene da materia calda,

con

con latte di vacca, olio rosato, ed olio di rane; per evacuare gli umori gli si caverà sangue secondo la forza del cavallo.

### 60. *Mazzole*.

E' un tumore freddo, che viene dove si congiugne l'osso dello stinco con l'osso della pastora grande, e si genera a poco a poco: quando è nuovo, si sana facilmente, ma invecchiato, è incurabile. Si punge la vena, e si ugne col seguente rimedio. Mele un oncia, mezza di verderame, una d'orpimento e di filiggine di forno, pestato quello che è da pestarsi, si mischia tutto insieme, e se ne forma un unguento ottimo per questo male.

### 61. *Occhio lunatico*.

E' un concorso d'umori che si fa nell'occhio, secondo il variar della Luna: quando gli umori sono pochi, e sottili, l'intorbidamento d'ordinario svanisce; ma se sono in copia, e grossi, divengono quasi incurabili. Si procurerà dunque di rimediarvi, perchè alla Luna nuova non ritorni il male, tenendo il cavallo in luogo temperato, alquanto scuro, e pascendolo di cibi facili a digerirsi, con dargli a bere acqua con zucchero, e mele; e gli si terrà il corpo lubrico con cristerj, che purghino anche la testa, e poi, se se ne vedrà il bisogno, gli si caverà sangue dalle tempie.

### 62. *Palatina*.

E' un male che viene nel palato dal mangiar biada, e cibi leggieri: si lavi con aceto fortissimo, poi si freghi con sale finchè esca sangue, e rilavato con aceto, asciutto che sia, si ugnerà con mele bollito con cipolle, e cacio ammollito.

### 63. *Pedicelli*.

E' un male doloroso che va scorrendo a poco a poco intorno alla corona fra 'l pelo e l' ugna del piede, e rende la parte sanguigna, e puzzolente. Si lava con rannata, ed aceto forte per cinque o sei giorni, tre volte il giorno.

### 64. *Peli ammuffiti nella corona del piede*.

E' un male che si chiama anche *mule*, e proviene dal non pulirgli dal fango tornati alla stalla, e lasciargli la notte sul terreno nudo senza strame, conoscendosi da' peli della pastora, che stanno duri come setole. Si prenda calce viva due oncie, un' oncia di sapone comune, e capitello quanto basta per incorporar bene ogni cosa, e se ne forma un unguento, e si adopra.

### 65. *Polmoncello*.

Egli viene nella schiena, ed è uguale al male del *corno*: si taglia intorno estirpandolo dalle radici, e si taglia ancora la parte più declive, perchè ne scoli la marcia; poi mettavisi della stop-

ſtoppa intriſa in chiara d'uovo, mutandola per tre giorni una volta il giorno.

### 66. *Porrette*.

Sono umori che calano ſopra lo ſtinco della paſtora nella parte di dietro, per lo più nella giuntura. Prendaſi verderame, comino, maſtice, polverizzati, oncie due, olibano e ſapone tenero una libbra, ſi faranno paſſare per ſtaccio, e ponendo ogni coſa in olio d'uliva bollente a poco a poco, e fattone unguento, dopo lavato il male con vino, e ſale, ed aſciutto bene ſi ugne mattina e ſera, avvertendo che l'animale non ſi poſſa toccare nè coi denti, nè colla lingua.

### 67. *Porri*.

Sono di due ſorte, uno che ſpremuto getta ſangue, detto maſcolino, e l'altro chiamato femminino non lo getta. Si bagnino per dieci giorni mattina e ſera con latte di titimalo.

### 68. *Priapiſmo*.

E' quando ha la verga ingroſſata, e diritta, ſenza deſiderio d'uſare il coito; procede da materia umida, e viſcoſa, che riempie il nervo cavernoſo del membro, e dal poco calore per conſumarla. Si unga la parte con olio roſato un'oncia e mezza, olio di camamilla un'oncia, cinque oncie di ſemprevivo, ſchiuma di argento e ceruſa due dramme, con poca cera, o aceto incorporati.

69. Ru-

### 69. *Rughe, o rape.*

Sono fessure della pelle callose, e dure, che vengono nella piegatura del ginocchio sì dinanzi, che di dietro. Si curano con liscivio dolce tanto che sieno levate le croste, e poi vi s'applica un'impiastro fatto di sapone nero, calce viva, e un poco di sterco di colombo incorporati insieme.

### 70. *Reste.*

Sono croste piene di fessure, e se ne vedono per lo lungo dello stinco delle gambe nella parte di dentro sopra il nervo maestro che va dietro la gamba. Se l'animale tocca i quattro anni se gli farà un emissione di sangue dalla vena del fegato, e poi si ugnerà coll'unguento che segue: calcina viva sciolta nell'acqua, e lasciata condensare, si cava tutta l'acqua, e si aggiugne tartaro polverizzato sottilmente, sale pesto, un poco di sapone, e aceto forte quanto basti a farne unguento.

### 71. *Ravvolgimento di peli.*

Si forma nella palpebra superiore verso la parte dell'occhio, che lo danneggiano: convien levare i peli torti, e impedire che ritornino dove erano, ungendo il luogo con sangue di riccio, e fiele di becco, o di capra uniti insieme.

72. *Rapprensione*.

E' una trista sensazione di tutto il corpo, e principalmente delle gambe, e piedi, causata da umori sottili che discendono a quelle parti, e gl' impediscono il moto. Si cura coll' emissione del sangue dalla vena comune del collo; e raccolto, e mescolato quel sangue con altrettanto aceto non molto forte, e alquanto olio comune, gli si ungeranno ogni giorno le spalle, le coscie, e le gambe, finchè durerà quella mistura; e per vuotarli il corpo se gli darà quotidianamente un cristerio con decozione di malva, e di parietaria, aggiuntovi dell' olio comune, butirro, e sale. Altro rimedio. Erba madrigale, sambuco, salvia, ramerino, abrotano, il tutto posto in infusione nel vino, che si darà a bere caldo a digiuno a guisa di beverone, e si tenga coperto, e caldo. Altro rimedio. Dateli da bere decozione di Sambuco, e acqua di gramigna.

73. *Riccioli*.

Questi vengono nella corona dell' ugna a guisa di tigna, o rogna minuta, cagionati dal non nettarne le lordure, e fanno in principio increspare i peli, e poi cadere; se non vi si rimedia con prestezza, anzi che quando passano le pastore sono incurabili. Si lavino con liscivio, e sapone, nel quale sieno bolliti orobi, lupini, fieno greco, e altea; quindi si raderanno i peli, e si replicherà quest' operazione più volte. Indi prendasi una libbra di pepe buono puramente ammaccato e non troppo pesto, e si faccia

cia bollire in un boccale di vino bianco tanto che cali per metà, e in queſto caldo più che ſi può s'inzuppi una pezza di lana, e ſe gli freghi bene la parte malata due volte il giorno, cioè mattina e ſera, ſeguitando per otto o dieci giorni, nel qual tempo ſi oſſervi che in neſſun modo tocchi co' piedi l' acqua, e che nella ſtalla non ſtia nello ſterco, e nell' orina.

### 74. *Rogna.*

E' una picciola eſulcerazione, che incita il pizzicore, corrode la pelle, rendendola piena di croſte, ed è contagioſa. Due ſono le ſpezie; l'una ſecca ſenza umore, e ſenza marcia; l' altra groſſa, umida, e profonda nella pelle, chiamata *ſcabbia*. Conviene tener l' animale in luogo netto, e temperato, cibandolo di coſe umettanti, e rinfreſcandolo con beveroni di farina d' orzo, con cavargli ſangue dalla vena del collo, avuto però il debito riguardo all' età, e alla forza; indi s' ugna con graſſo porcino una libbra, altrettanto olio di lino, ſei oncie d' argento vivo, e ſei di piombo abbruciato.

### 75. *Rotture nella lingua.*

Vengono cauſate o dal morſo, o dalla cavezza, o da altro accidente. Se la rottura è piccola, ſi ſalda lavandola con ottimo vino tepido, e poi fregandovi ſopra ſottiliſſima polvere di galla. Se è grande, ſi tagli affatto la lingua, mentre è molto difficile il curarla.

76. Rot-

### 76. *Rotture delle ossa.*

Se sono in una parte da poterle rimetter bene nel loro sito naturale, fasciarle, e tenerle immobili per lo spazio di 40. giorni, si potranno risanare.

### 77. *Sciatica.*

Questo male che viene al cavallo nella giuntura dell'anca, o della coscia, se è accompagnato da dolore è difficile a guarirsi, massime nell' Inverno: non ostante se gli cavi sangue dalla vena del collo, e dalla gamba dinanzi dello stesso lato, e da quella di dentro della coscia della giuntura inferma. Sono giovevoli i cristeri con decozione di radice di malvavisco, d'eboli, di butirro, d'olio comune; e ungere la parte addolorata, rasi i peli, con grasso di gallina, olio rosato, e poi ancora olio di camamilla, di aneto, e d'iperícon.

### 78. *Scrofole.*

Sono tumori duri che vengono nelle glandule per lo più intorno alla gola sotto le mascelle, e dentro all'orecchio, e più di tutti vi sono soggetti i poledri. Si tenga l' animale in stalla netta, asciutta, e calda, esercitandolo gagliardamente prima del cibo, che dovrà esser facile a digerirsi. Bisognando poi evacuargli il corpo, gli si caverà sangue dal lato del tumore, e gli si getteranno giù per la gola quattro bicchieri di buon vino, dentro il quale sia stemperato un cucchiajo di radice di cocomero asinino polverizzata.

### 79. *Serpentine, o crepaccie.*

Sono feſſure che vengono nelle giunture delle paſtore, alcune delle quali ſono ſecche, corte, con croſte a guiſa di rogna; altre lunghe che tramandono marcia, e umore acquoſo, e per il dolore fanno zoppicare il cavallo. Si curano col tenerlo a un vivere regolato, dandogli paglia, orzo, ed altro, guardandolo dalle lordure, dall' acque fangoſe, dalle fumoſità della ſtalla, e ſimili; e per mollificare quelle giunture, e togliergli l' ardore, e'l dolore, raſi i peli, ſi uſi la decozione di malvaviſco, di zolfo, di ſego di caſtrato.

### 80. *Setola.*

E' una feſſura, che fende per metà l' ugna per lo lungo, e arriva fino al vivo dell' oſſo, e ſi ſtende tal volta fino alla punta dell' ugna, mandando ſangue, e il cavallo ſi duole aſſai. Per guarirlo, ſi laſcia in ripoſo finchè l' ugna ſia raffermata, e creſciuta ſana intorno alla corona almeno un dito groſſo, e ſi ſtillerà dentro calda la ſalamoja tanto di peſce, quanto di carne, la quale ferma le ulceri; ovvero prendi feccia di vino bianco, che farai cuocere con ſterco di pecora e liſſivia forte, e meſcolato il tutto inſieme lo porrai ſopra il male.

### 81. *Slogatura d' oſſa nelle giunture.*

Rimeſſo che ſia l' oſſo al ſuo poſto, ſi adoprerà olio roſato, incenſo in polvere, trementina, bianco d' uovo, e perchè non gli venga dolo-

lore, gli si caverà sangue dal lato contrario al luogo ammalato.

82. *Sopraosso*.

E' un tumore calloso, senza dolore, della grandezza d'una noce, che viene negli stinghi delle gambe, principalmente a' puledri, e cavalli giovani, e gli fa zoppicare. Si discioglie con radere il pelo, e fregarlo con panno, perchè dilatandosi i pori, più facilmente penetri il medicamento; indi s' adopra mercurio vivo oncie tre, trementina oncie una, grasso di porco oncie quattro, incorporato insieme in un mortajo di pietra, e fattone unguento si applicherà sopra il male.

83. *Soprapposta*.

E' una rottura che si fa sulla radice del piede fra la carne e l'ugna. Si guarisce, essendo offesa, e rotta la pelle, e la carne superficialmente, in brevissimo tempo, fasciandovi sopra il torlo d' un uovo duro arrostito con sale, e spargendovi di poi sopra polvere di calce viva lavata due o tre volte in acqua rosata, la quale dissecca senza veruna mordacità.

84. *Sparagagno*.

E' un tumore come una mezza noce che viene sotto il garetto dal lato di dietro sopra gli ossicelli della giuntura vicino alla vena maestra, che in poco tempo indurisce a guisa di osso. Per risanarlo, piglisi un pollo di mezza età, si apra in mezzo, e così caldo s' applichi sopra il

male, lasciandovelo per otto giorni, indi cavatolo si lavi con aceto forte, sale, e chiara d' uovo, sbattuti insieme.

85. *Spavento*.

E' un movimento depravato, e guasto, che accade quando i muscoli che servono ad innalzare la giuntura sono offesi, o è danneggiato il nervo che comunica il moto. Quantunque sia quasi incurabile questo male, si purghi il cavallo, e quindi radansi i peli nel principio della spina sopra la schiena, e sopra l' osso sacro dove escono quei due nervi che diffondonsi per le gambe, i quali si conforteranno, e fortificheranno con applicarvi sopra quattr'oncie d'olio volpino, mezz' oncia d' olio di fucino, il tutto mescolato insieme.

86. *Storta*

Che accade nelle giunture, o legami dell'ossa del cavallo, è causata dal percuotere gli stinchi, o pastore in cose dure, dal cadere precipitosamente nel corso ecc. Se gli cava sangue dal lato contrario al male, avvertendo di non bagnare la giuntura con acqua calda, o fredda per essergli nociva, ma se gli dovranno fasciar sopra impiastri fatti di trementina, frondi di cipresso, radici di malvavisco bolliti con sugna di porco.

87. *Stranguglioni*.

Queste sono enfiagioni, ed aposteme delle glandule della gola. Tengasi l'animale in luogo nét-

netto, temperato, col capo leggiermente coperto, nodrendolo di cibi teneri, e moli, come sono pastoni di farina d' orzo con nitro e mele; e rompendosi dentro la postema, si pascerà con pastoni, e beveroni di farina di fave, o di semola per nodrire, e disseccare: si ugnerà poi tutta la parte con altea, burro, e sugna di porco mescolati insieme, e caldi.

## 88. *Subattitura*.

Ch' è causata o dal ferro, od altro; stringesi con la tanaglia il piede stesso, e tastato, si conoscerà se il dolore è nella pianta, o in quella parte detta volgarmente *suola*. Bisogna sferrarlo, e assottigliare la suola, senza però far sangue, e poscia si empirà con sugna di porco; se ne ugnerà l' ugna al di fuori; poi si prenderà un pugno d' orzo mondo, e lasciato rigonfiare nell' acqua finchè sia ben disfatto, si pesta nel mortajo, si cola, e si pone in una pentola, con sufficiente quantità di mele comune, e un oncia di comino polverizzato, e fattone impiastro, s' empirà la suola sopra l' ugna, e si legherà in modo che non possa cadere, lo che gli leverà tosto il dolore.

## 89. *Vene gonfie*.

Chiamate anche *varici*: sono vene grosse nelle gambe, che gli apportano occultamente tal noja, che stà lungamente coricato, nè può senza ajuto alzarsi. Si ponga in una pentola al fuoco allume di rocca con aceto fortissimo fino alla consumazione del terzo, e caldo quanto si possa soffrire con la mano, se gli facciano

delle freghe a contrappelo ſopra la parte offeſa, e poi ſi faccia camminare per buono ſpazio di tempo.

90. *Vena tronca.*

Per iſtagnarla prendaſi raſchiatura di rame di caldaja, pongaſi ſopra la vena, e ſopra un poco di cotone; oppure pigliſi una libbra d' aceto, mezza di allume, ſi facciano bollire, e ſi bagni con una ſpugna ponendola ſopra la vena.

91. *Veſcicone.*

E' un tumore freddo, laſſo e molle, che viene nelle ginocchia, o per cauſa eſterna di percoſſe, continua fatica, lungo ozio ecc. o per cauſa interna d' umori ſottili, e freddi. Si tenga in regolato vivere, con cibi aſciutti, e con eſercitarlo moderatamente, pungendogli la vena maeſtra, e dopo riſanato, gli ſi potranno fare dei bagniuoli con quattr' oncie di zolfo, due di verderame, un pugno di feccia d' antimonio, un poco di ſale, un boccale di aceto, bolliti fino alla conſumazione del terzo, e con ſpugna s' applichi caldo più volte il giorno.

92. *Vivole.*

E' il gonfiare che fanno le glandule che ſono ſotto le orecchie fra'l collo, e il capo. Scoperto il male gli ſi cavi ſangue dalla vena del collo, o da quella ſotto la lingua, o da quella della parte di dentro del naſo, e s' ugnerà

il

il luogo con burro , e di altea , sopraponendovi l'impiastro di malva, malvavisco , e seme di lino.

93. *Cerpiginose*.

Queste sono ulceri nella bocca , le quali si cureranno con prendere farina di grano , seme di malva polverizzato , mescolati insieme con acqua, e fattane una pasta liquida, se ne ponga un pezzo in bocca sopra il male spesse volte finchè sia guarito.

94. *Ulceri sopra la lingua*.

Si curano con aceto , mele rosato , e polvere d'iride illirica.

95. *Ulcere bianche, e marcie*.

Queste vengono agli stallini per troppo calore coprendo le giumente. Si bagnano, e lavano con due libbre d'acqua rosa , cinque d'acqua di piantaggine, rose secche, foglie d'ulive , una brancata, e così bagnate vi si sparga sopra della polvere sottilissima d'aloè, e di tuzia , mischiate insieme.

96. *Ulcere ne' testicoli, e nella borsa*.

Sono queste causate per ventosità , concorso d'umori , punture , morsicature , calci d'altri cavalli ecc. Per sanarlo si potrà ajutare con cristeri, poi cavargli sangue nelle materie calde dal lato opposto al testicolo , e si ugnerà con olio rosato, bianco d'uovo , acqua ro-

ſa, e latte meſcolati, e incorporati inſieme.

97. *Ulcera del piede.*

Detta anche *pizzaneſe*: viene nello zoccolo, o nei fettoni, per eſſere ſtato lungamente cavalcato in luoghi umidi, e fangoſi. La cura ſarà levargli ſangue dalla vena comune del collo, ed eſſendo il male ne' fettoni, levato il cavallo dal commercio degli altri, ſe gli taglierà via l'ugna fino al vivo in modo che tutta la parte guaſta rimanga ſcoperta; poi ſi laverà con una ſpugna infuſa in aceto forte, ſpargendovi dentro zolfo vivo peſto ſottilmente, e ſopra quello vi ſi mette la ſpugna bene ſpremuta, faſciandovela in modo che non poſſa muoverſi.

98. *Unghiella.*

E' una membrana dura, e bianca, che gli viene nell' occhio, e gli cuopre talvolta la pupilla. Se il male è freſco ſi può levare con medicamenti che nettino, e corroſivi; ma migliore è ſempre il taglio, fregandola con polvere da ſchioppo, che ſe è invecchiato ſi rende incurabile.

99. *Ugne cattive.*

Vengono queſte o per lo ſvaporamento dell'umido naturale che le fa divenire dure, e ſecche, o eſſere troppo tenere, e molli. Le prime ſi riducono da una giuſta tenerezza con i mollificanti, come ſono le radici d' altea cotte nell' acqua dolce, e peſte nel mortajo aſſieme con ſu-

ſugna di porco, e agli cotti, e fattone impiaſtro s' applica nella cava del piede due volte il giorno. Le tenere ſi aſſodano prendendo orina di vacca, ſterco bovino miſchiati inſieme, e fattone impiaſtro s' empietanno bene i piedi, e tutta l' ugna, poi ſi faſcierà, e queſto ſi faccia una volta il giorno.

100. *Verga pendente*

E che non può ritirare nella ſua pelle, e ciò proviene dal nettarlo con troppa ruvidezza. Ogni mattina ſi unga la parte con creta ſecca, peſta, e ſtacciata, e ſtemperata con aceto e biacca cruda due oncie, tre oncie, ed anche tre e mezzo di acacia, peſte e incorporate inſieme; poſcia nel mezzodì ſi tenga nel fiume tanto che l' acqua gli arrivi alla metà del corpo, e aſciutto, ſe gli farà di nuovo la ſuddetta unzione, continuando così finchè ſia guarito.

101. *Budello fuori del fondamento*.

Succede che per qualche accidente gli eſce, e ſi gonfia in modo che vi fa un groſſo tumore, e ordinariamente deriva da' mareſcalchi, che nel metter le mani nel fondamento per trarne i vermi, l' offendono coll' ugne lunghe. Si nudriſca di cibi mollificanti, tenendogli il corpo lubrico acciocchè non ſi sforzi, e per levargli la gonfiezza vi ſi applichi polvere di galla, e di corteccia di melagrani miſchiate inſieme in ugual quantità.

102. *Spina o ſtecco*.

Che ſia entrato nel piede della beſtia; ſi prenda libbre una litargirio, eſi facia bollire con aceto forte, lavando la parte offeſa.

103. *Guidaleſco*.

Cauſato dalla ſella che gli fa male, e gli rompe la pelle. Si prenda mele, calcina viva peſta, e ſi ponghino in un vaſo nuovo invetriato a bollire fintanto che s' aſſodi in modo da poterſi ſpolverizzare: ſi metta ſulla carne guaſta di queſta polvere, aggiugnendovi verderame, ſugna, e celidonia.

Malattie interne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Appetito canino*.

Queſti proviene dal freddo, e dalla fame, e più che mangia, più appetiſce, ſe gli diminuiſcono le forze, ha del tremore, e qualche volta ſi getta in terra: vi ſi rimedia con pane grattato in ottimo vino, o moſcato, che ſe gli getta giù per la gola, ungendogli il ventre, e i fianchi con vino, ed olio caldi, e dandogli poco cibo, ma ſpeſſo.

2. *Avvelenamento*.

Proviene o per cibo cattivo, o per morſicatura d' animali velenoſi. Mezz' oncia d' Orvietano ſtemperato in tre dramme d' acquavite è un

un buon rimedio per il veleno interno. Per le morficature, fe gli fa una ftretta allacciatura tre dita fopra la ferita, e fi fcotta con olio fambucino, ponendovi fopra teriaca fina per tre giorni.

### 3. *Batticuore, o palpitazione.*

Quando il male è grande può la beftia reftar morta in momenti, pure fe vi farà tempo, fe gli getteranno per la gola più volte delle polveri di garofano ftemperate con fugo di magiorana, di bugloffa, e mofcata, oppure elettuario d' ambra col vino, o qualche altro aromato cordiale.

### 4. *Bolfo.*

Si dice quel cavallo che coll' ingroffamento del fiato, e col batter troppo i fianchi dà fegno d' avere dell' efulcerazione o corruzione ne' polmoni, e quando quefti fono veramente infetti, il male è quafi incurabile. Può provenire ancora da un riftagno che non lafci fufficientemente libero il paffo all' aria per agitare il polmone nella refpirazione. Le caufe producenti un tal male, fono, il raffreddore, la ripienezza, il cibo e l' aria poco falutifera, le corfe veloci, allorchè il cavallo è ripieno ecc. Subito che fi fcuopre il principio di quefto male, fi pone la beftia in luogo temperato, afciutto, e fi tiene in ripofo, facendolo alle volte paffeggiare la mattina innanzi al cibo. Alcuni fanno un balfamo con una libbra d' olio di mandorle dolci, un' oncia di fior di zolfo, ed altrettanto di canfora, e fiori d' ipericon, tenen-

do il tutto nelle ceneri calde per ore dieci guardando che non bolla. Quando è rosso si leva dal fuoco, ed è fatto; lo passano per una tela, e ne danno al cavallo un oncia la mattina nel vino bianco per giorni 24. uno sì, ed uno nò, ed è molto giovevole. Serve ancora per le ferite, e inchiodature col metterne dentro una goccia.

*5. Caduta della matrice nelle cavale.*

Si fanno loro de' suffumigi con sterco bovino, e asfalto mescolato insieme, stropicciandone la parte con frondi di ortiche fresche, o ungendola con olio rosato tepido, e procurando d' ajutarla, e rimetterla.

*6. Calore di fegato.*

Proviene dal lungo correre, percosse, e cadute, da umori caldi, e freddi. Si tiene il cavallo in stalla temperata, facendolo passeggiare dolcemente, dandogli dei cibi salubri, dell' acqua con farina d' orzo, e polvere di regolizia, guardandolo da tutte le cose che sono troppo fredde.

*7. Ciamorro.*

Questo è un flusso d' umori viscosi, e biancastri, che in seguito divengono più fissi, cangiandosi poscia in giallastri, o verdastri, e finalmente in rossigni, e qualche volta mescolati di sangue, i quali discendono da una, o da amendue le narici. Allora il cavallo ha una o più glandule gonfie, e dolorose, sotto la ma-
scel-

ſcella inferiore, da un lato, o da tutti due, ſecondo che l' umore eſce da una, o da ambe le narici; tiene il capo baſſo, l' orecchie chine, gli occhi gonfi, e quaſi chiuſi, e lagrimoſi, non ſi ciba, nè bee, e rifiata con difficoltà. Queſta pericoloſa, e contagioſa malattia, creduta fin' ora quaſi inſanabile, ſi è non oſtante per il paſſato curata, coprendoli la teſta con un panno lano, perchè il cervello ſtaſſe caldo; e poi con dargli da bere in tre tazze la mattina per tre volte continue una decozione colata, e fatta di ſeme di finocchio due dramme, poſto a bollire in quattro libbre d' acqua fino alla conſumazione della metà di regolizia ben netta, lavata con acqua calda, e groſſamente peſtata oncie quindici, tre libbre di fichi ſecchi, una libbra di mele roſato, mezz' oncia di cannella polverizzata; il tutto meſcolato inſieme.

Al preſente però ſiamo debitori a' Signori de le Foſſe, e Malovin, i quali mercè i loro ſtudj, ed eſperienze fatte in queſti ultimi anni intorno un tal male ce lo hanno fatto vedere rimediabile. I detti due Autori ſono per altro fra eſſi diſcordi, giudicandolo il primo puro vizio locale, che attacchi la membrana pituitaria, fondandoſi ſulla ſezione fatta di varj cavalli, a' quali non ha ſcoperta offeſa alcuna nelle viſcere; mentre il ſecondo lo vuole un vizio d' umore, poichè a' cavalli da eſſo aperti, oltre la membrana pituitaria, ed il velo del palato ulcerato, ha ancora in quaſi tutti trovati i polmoni ſparſi di tubercoli pieni di materia muccoſa, come pure il fegato, e bene ſpeſſo il meſenterio, il piloro, e la trachea arteria. Dalla diverſa opinione di queſti Soggetti,

ti, può ragionevolmente dedurſene eſſere due le cauſe producenti il ciamorro; la prima eſterna, e locale, che irritti, ed offenda ſoltanto la membrana pituitaria, nel qual caſo potrà curarſi con iniezioni vulnerarie deterſive, con ſuffumigj, e con trapanare, occorrendo, le cavità oſſee del naſo, per facilitare lo ſgorgo delle materie muccoſe, e la penetrazione delle injezioni, ſecondo l' inſegnamento di M. de le Foſſe: la ſeconda interna, e umorale, divenendo ſpeſſe volte il ciamorro un male conſecutivo d' altri malori, ed i rimedj di M. de le Foſſe non ſarebbero in ſimili caſi ſufficienti ad eſtirpare la cauſa del ciamorro, e perciò conviene allora tenere il ſeguente ſiſtema di M. Malovin. Si faccia prendere al cavallo infetto dal male una volta ogni mattina, da una mezz'oncia fino ad un oncia di *Etiope Antimoniale*, e la ſera ſe gli dia un pugno di *vinca pervinca officinorum*, abbeverandolo con acqua pura, nella quale ſiaſi ſtemperato del lievito di paſta, e ſe gli facciano delle iniezioni nelle narici con decozione di Ariſtolachia, e poi d' acqua vulneraria. Sopra le glandule pongaſi un impiaſtro di Diachilum gommato, di ſuppurativo, e di cantaridi. Nel principio della cura ſi purghi ogni otto giorni; indi in capo a quindici; ſucceſſivamente dopo tre ſettimane, e finalmente d' un meſe. In tutto il tempo della cura ſi procuri di tenergli pulito il naſo, affinchè non ingoi il mucco: ſi faccia paſſeggiare ogni giorno, eſponendolo più che ſi può al Sole. Finalmente ſe gli facciano delle iniezioni di vino per le narici; ſe gli dia della buona paglia meſcolata con fieno, e ſi tenga in una ſtalla aſciutta.

8. *Con-*

### 8. *Contrazione de' nervi, ſpaſimo, o tiro mortale.*

Queſta è una violenta, e continua ritirazione de' nervi, che naſce da evacuazione, o da replezione. Se naſcerà da evacuazione, che ſuol'eſſer cauſata da lungo viaggio, da ſmoderata fatica, da caldi ecceſſivi ecc. vi ſi rimedierà con coſe umettanti, tenendolo in ripoſo l' eſtate in luogo umido inclinante al freſco, nodrendolo con paſtoni di farina d' orzo, gramigna, fieno, e vena: ſe verrà da replezione, che proviene da freddi rigidi, giacendo nel crudo Inverno a cielo ſcoperto ſotto la neve, ghiacci, e ſimili, in tal caſo ſi tenga in luogo caldo, aſciutto, ove non penetri vento, ſopra un buon letto di paglia, coperto di ſchiavine, attorniato da carboni acceſi che non mandino fumo.

Si nodrirà di cibi caldi, come ceci roſſi, pane biſcotto, orzo meſcolato con cicerchie, paſtoni di ſemola ecc.

### 9. *Difficoltà di reſpiro.*

Se non è di troppo momento, ſi chiama *fiato groſſo*, ſe è gagliarda, ſi dice *aſma* o *bolſo* impropriamente; ſe poi non tiri il fiato che col collo alzato e diritto, ſi chiama *ortoponea*. Le cagioni ſono, interne come ſtrettezza di petto e delle nari, ecceſſivo calor de' polmoni, vento raccolto nello ſtomaco; ed eſterne, come i cibi con polvere, o guaſti, l' acque fangoſe bevute dopo la fatica. Il male è difficile a guarirſi, e ſe è vecchio è incurabile. Si tiene

in

in ſtalla pulita , e temperata, facendolo paſſeggiare due ore la mattina, e la ſera prima del cibo , e ſe gli danno coſe calide confacienti a' polmoni, come paglia e fieno bagnati col nitro , orzo meſcolato con ſeme di lino , o con fieno greco, oppure paſtoni di ſemola con polvere di regolizia, o mele. Avvertaſi però, che in molti di queſti mali, prima di porre in uſo i rimedj, ſi dee purgare il cavallo ſecondo l'età, e qualità di eſſo , e ſecondo quello che a forma delle circoſtanze del male giudicherà opportuno un eſperto mareſcalco.

### 10. *Difficoltà del parto*

Nelle cavalle. Si facilita con unger la parte con olio ſiſamino , di mandorle dolci , e graſſo di gallina tepidi disfatti inſieme , e dando loro a bere cinnamomo e mirra polverizzata con vino ; gioverà ancora il por loro nelle narici vino, ed olio bolliti con finocchio.

### 11. *Diſſeccamento.*

E' una conſumazione di tutto il corpo ſenza febbre procedente da ſoverchio calore eſterno , da cibi ſecchi, e polveroſi, oltre l'eccesſivo calore, debolezza, e mala compleſſione delle parti ſpiritoſe. Varj ſono i ſegni , mentre alcuni con poca o ſenza toſſe ſmagriſcono , altri patiſcono gran ſete, ſoffiano ſpeſſo, tengono le narici aperte, moſtrano l' ardore interno , ſtanno meſti, non mangiano, ma bevono molto, camminano con difficoltà , ed hanno il pelo quaſi rabbuffato. Uſano alcuni per curar queſto male aſſai difficile il prendere dell' aloè in polve-

re

re due oncie, ed una di agarico, mischiando ogni cosa con latte di capra, dandolo all'animale la mattina di buon'ora, con lasciarlo senza mangiare sei ore avanti, e sei ore dopo, e prevengono questa cura per dieci giorni con beveroni di farina d'orzo, e altrettanti dopo. L'antimonio preparato è anch'esso uno de' buoni rimedj a questo male.

12. *Dolore di capo.*

Quando il cavallo da questo dolore è travagliato stà malinconico, con l'orecchie abbandonate, occhj oscuri, lagrimosi, e gonfi; e se il dolore sarà in una sola parte, terrà sempre quella china verso la mangiatoja. Si tiene in riposo in luogo temperato senza cibo per quel giorno, applicandogli sopra il capo olio violato, e rosato mescolati con aceto, e acqua rosa, e se gli cava sangue dalla vena oculare. Il giorno se gli dà a digiuno dell'acqua tiepida, e dell'erba; e la sera dell'acqua calda con orzo, e ceci mescolati insieme; e quando non giovi se gli farà una nuova emissione di sangue dalla vena del capo dalla parte aggravata, aggiugnendogli qualche cristerio. Gli gioverà pure il porgli nelle nari del vino con l'infusione di euforbio, e d'incenso.

13. *Dolor di cuore.*

E' una sensazione intorno ad esso che rende il cavallo stanco, afflitto, e qualche volta in grado mortale. I segni di questo male cagionato per lo più dal passare dal caldo al freddo, dalla fame e sete, dal bere riscaldato acqua ge-

sata, dall'intemperie, sono il ventre ritirato, il capo basso, gli occhi dimessi con le lacrime, il sudore stando fermo, massime nel capo, e sotto il ventre, il cadere a terra, e sforzato a camminare il vacillamento, e i tremori senza potersi ajutare. Se gli tiene il ventre coperto, si profuma la stalla con erbe odorose, come frondi di mirto, e di rosa, se gli dà a mangiare della spelda, dell'orzo, della gramigna, delle foglie di salcio, del fieno bagnato, e dell'acqua con farina d'orzo: insegnano alcuni per cosa molto efficace la trifera magna sciolta nel vino per una volta.

### 14. *Dolore dello stomaco.*

Procede da diverse cause, e la perdita delle forze, la malinconia, l'avversione al cibo, lo sterco con grassume ne sono i contrassegni. Se gli bagna abbondantemente con olio comune il foro dell'ano, e con la mano ben unta d'olio se gli netta l'intestino retto, facendolo orinare col premergli la vescica, aggiugnendovi poi una supposta con due oncie di mele, e una di sale con tre dramme d'olio; indi per bocca se gli danno oncie quattro di manna con un'oncia di cassia, decozione di mirabolani citroni, e tamarindo quanto basta. Alcuni gli mandano giù per la gola della teriaca mescolata con vino odorifero.

### 15. *Dolori di corpo.*

Siccome molte sono le cause produttrici un tal male, che si rilevano da' diversi segni, e dalla qualità de' dolori; così pure molti sono i rime-

rimedj. L'univerfale fi è di far camminare l' animale per vedere fe fi folleva, gli fi cava fangue più d'una volta, gli fi fanno de' crifteri, con tutti quegli altri rimedj che fecondo le circoftanze giudicherà opportuni il marefcalco.

### 16. *Dolori delle orecchie.*

Poffono quefti effer caufati da percoffe, da molta umidità, da pofteme, o da ulceri. Dall' averle eccelfivamente calde, o fredde fi diftingue fe il dolore provenga da materia calda, o fredda, e vi fi adattano i rimedj; ma fe la caufa è occulta, tienfi il cavallo in luogo temperato, nodrendolo parcamente, e falaffandolo dalla vena del capo; gli fi danno degli ftranutatorj per divertire gli umori, gli fi purga il corpo con de' crifteri, e per cinque o fei giorni fe gli goccia nell'orecchio del burro vecchio, ungendogli anche la radice.

### 17. *Emorogia di fangue dalle narici.*

Si tiene in ripofo con buon letto, pafcendolo di cibi fani, e mettendogli fopra il capo pezze di lino intinte nell'aceto, rinnovandogliele, e bagnandogli il capo, le reni, e le gambe con acqua freddiffima. Se gli cava fangue dal ventre, dalla coda, e dal collo, ma fempre dalla parte oppofta all' emorogia, e abbifognando, fe gli foffia con una cannuccia nel nafo polvere di carta, e di lana abbruciata, o fecondo altri polvere di gufcio d'uovo dopo nato il pulcino paffata per iftaccio.

18. *Enfiagioni nella gola dette tonfille.*

Si cura con dargli in bevanda mezza libbra di vino, un'oncia di colla rodia, e draganti un'oncia; fe gli ufciffe marcia dalla bocca, è fegno della rottura della poftema, nel qual cafo gli fi getta dell'acqua con aceto nel nafo, e cacciandogli per la gola un nervo di bue con ftoppa ben legata in cima, unta di mele rofato, o diamoron, fi procura di confolidargli l'ulceri che vi foffero.

19. *Febbre.*

L'Inverno fi tiene in ftalla calda, e frefca nell'Eftate, ma fempre ofcura: fi fa ftare in ripofo, lontano da' ftrepiti, ben coperto, con cibo moderato, che nel verno dev'effere fieno fparfo d'acqua melata, fpelda, e vena; nell'Eftate cime di falcio di vite, di gramigna, e di cicoria; e per bevanda acqua tiepida con farina d'orzo. Se gli cava fangue, fe gli danno de' crifteri, gli fi fa prendere due oncie d'antimonio in polvere nel vino bianco, fi ugne con olio di camamilla, di aneto, e di viole, fi frega per tutto il corpo con canevacci caldi, con quel di più che fecondo la congiuntura crederà proprio il marefcalco.

20. *Fluffo di corpo.*

Tale malattia è di diverfe forte. Dicefi *lienteria* quando tramanda per feceffo le materie indigefte: *raggiatura* fi chiama quel fluffo, in cui fenza frutto da ciò che mangia, digerifce tutto

tutto in materie acquose: *diarrea* è quella, in cui non si vede segno di sangue; *e dissenteria* quando vedesi sangue. Se perde l'appetito, è segno mortale; e però deesi tenere in riposo, senza dargli cibo finchè sieno uscite le materie indigeste; quindi si nodrisce parcamente con semola bagnata con vino nero aspro, e paglia trita, e da bere acqua mista con farina di miglio. Altri gli danno latte di capra libbre sei, aceto una dramma, caglio di capretto una e mezza, e farina di fava una libbra, mescolate insieme. Usano ancora de' cristeri, e delle fasciature sulle reni conforme il giudizio del professore; e siccome per lo più questo male viene a' poledri lattanti, vi rimediano con quattro libbre di buon' agresto.

21. *Idropisia*.

Deesi curare nel suo principio con tenerlo ben coperto nella stalla, e guardarlo dal vento, e dall' umido, dandogli ceci rossi, foglie di salcio, erba medica, fieno spruzzato con nitro, nettandogli il fondamento con le mani, e dandogli de' cristeri purgativi tre volte la settimana.

22. *Infiammazioni de' polmoni*.

La febbre ardente, la tosse molesta, la difficoltà di respiro, il battimento de' fianchi, gli occhj infiammati, la lingua gialla, sono segni che provengono dal sangue mescolato colla collera; e una tossetta frequente, gli umori acquosi, le vene e le gambe gonfie mostrano che la causa viene da catarro. Il male è difficile a guarirsi,

rirsi, pure se gli cava sangue dalle vene del petto, e de' fianchi, purgandolo con gettargli giù per la gola quattro libbre d'olio comune, oncie sei cassia, facendogli poi de' cristeri, e tenendolo in una rigorosa dieta.

23. *Iterizia*.

Comparisce questa dal avere il Cavallo gli occhi rilucenti, gialli, o verdi, come pure dalle feccie, e dall'orina gialla. Vi si rimedia con tenerlo in luogo temperato, con fargli delle freghe con le mani unte d'olio e vino, e con cavargli sangue sotto la lingua, e dalla gamba destra dinanzi, tenendolo regolato nel cibo, e bevande rinfrescanti. Si purga con bevanda fatta di cassia, manna, tre oncie per sorta, e tre dramme di rabarbaro stemperate in siero di capra bollito con fiori di borrana, e viole.

24. *Letargo*.

Si pone in buona stalla lontana da ogni umidità, tenendolo a tutto costo svegliato, e desto; che però s'adoperano gli starnutatori soffiandogli nelle narici con un cannello polvere sottilissima d'euforbio, di castoreo, o di pepe, e cavandogli sangue dalle vene del capo, del petto, e de' fianchi. Si nodrisce con cibi che assottiglino gli umori grossi, e provocanti l'orina.

25. *Mal caduco, o convulsioni*.

Caduto che sia, toccandogli la cartilagine del naso, se è molto fredda, è segno che il male sarà lungo frequente, è breve e di rado se non

sarà

farà tale. Si tiene in luogo temperato, netto, oscuro, e solitario, legato in modo che cadendo nel dibattersi non si possa far male. Per risanarlo gli danno vena, spelda, ceci, e crusca mescolata con polvere d' agarico, e beveroni con farina di grano, esercitandolo moderatamente, stropicciandogli tutto il corpo, e cavandogli sangue dalle gambe di dietro fra le coscie e la coda, o da' fianchi. Alcuni pretendono che non cada più dandogli subito dopo il male per bocca il fiele di cane lattante. Per altro la genziana, l'aristolachia rotonda, la mirra, le coccole di lauro preparate, di tutto parti uguali con mele schiumato, dandone mezz'oncia per bocca con vino, sarà un efficace rimedio nelle malattie del cervello.

### 26. *Oppilazione di milza.*

Si esercita il cavallo a segno di farlo sudare, e asciutto si frega con panni ruvidi, e caldi, dandogli poco mangiare, poco bere, come paglia, semola, fieno greco, e pastoni con mele e sale, ovvero orzo, e polvere di agarico; e per bere acqua con nitro, e farina di miglio. Se gli cava sangue in quantità, e si pone in pascolo magro, asciutto, e dolce, ma soprattutto in aria buona.

### 27. *Oppilazione di fegato.*

Siccome procede per lo più da cagione calda, e collerica, che gli rende stitici, così s' adoperano le supposte, o cristeri, dando loro inoltre burro fresco oncie sei, e altrettanto olio comune con quattro libbre di latte di vacca, aggiu-

gnendo poi la mattina a digiuno mezz' oncia di rabarbaro, posto in infusione, e disciolto in decozione d' assenzio, e di agarico mezz' oncia per sorta.

28. *Orina di sangue*.

Si cura con coccole di lauro fatte in polvere mezz' oncia, e polvere di garofani stemperata con vino bianco data loro per bocca.

29. *Paralisia*.

Ogni cosa fredda gli riesce nociva a' nervi, onde si tiene in luogo caldo, e secco, si esercita moderatamente, e si pasce di cibi caldi, facili a digerirsi con beveroni tiepidi di farina con mele. Gli cavano sangue, ma poco, dalla parte sana, gli fanno de' cristeri con acqua di mele, in cui sia bollito del castoreo con olio, e sale, e poscia se gli mette nel naso la medicatura seguente: cocomeri asinini, auricola *muris*, noce moscata, noce d' India, acoro, e piretro, parti uguali, il tutto pestato, e bollito con vino in una pentola nuova, e passato per panno.

30. *Pazzia*.

Quattro diverse ne distinguono gli antichi Professori. La prima procedente da sangue corrotto da materia mista, che cade sopra la membrana del cervello, e lo rende insensato; in tal caso la bestia tiene sempre il capo pesante nella mangiatoja, gli occhi torbidi quasi addormentati, e aggravandosi il male lo batte nelle muraglie,

raglie, e nel camminare va sempre avanti finchè urta. La seconda è quando il suddetto sangue corrotto gli assalisce il cervello, e offende debolmente la fantasia nelle sue operazioni, e questa chiamasi *capogatto*: va colla testa alta, ed è sempre impaurito. La terza è quando il sangue alterato dalla collera gialla ferisce non solo le membrane, ma eziandio il cervello infettando il cuore e tutto il corpo, e questo è un male rabbioso, e furente. Nitrisce fuor di proposito, ha la bava alla bocca, corre addosso agli uomini, e agli animali, procurando d'offender sè, e gli altri. Nella quarta il sangue infiammato concorre in abbondanza alla testa, riempie le vene del cervello, e gli guasta la fantasia, onde tiene gli occhi fissi, infuocati, resta stupido, e insensato, urta qua e là senza saper cosa faccia, e crescendo il male s'appoggia alle muraglie, si dà de' morsi nel petto, nella vita, e morde chi gli si approssima. La prima e la seconda si cura con tenerlo fuori della stalla in luogo fresco, legato in modo che non possa farsi male, cavandogli subito sangue in quantità dal palato, e dal codile, poscia dal fianco, e dalle coscie; indi se gli danno due oncie di castoreo in polvere mischiato in quattro libbre di vino bianco gagliardo, bagnandogli il capo con pezze intinte nel sugo di solatro fresco. La cura della terza è di tenerlo in luogo oscuro, e cheto, procurando che dorma, legandolo con gagliarde funi, nodrendolo parcamente, e procurandolo d'ajutargli il corpo con cristeri, usando alcuni di mettergli addosso una coperta bagnata nell'acqua fresca. Aggiungono ancora olio di mandorle amare, castoreo, teriaca, un oncia per sorta, e con ferro rovente gli danno

un

un colpo nel ciuffo per farlo ſpurgare. La quarta finalmente ſi cura come la terza cavandogli molto ſangue, e dandogli più criſteri; indi gli danno per ſei volte, con un giorno d'intermittenza, la ſeguente bevanda: ſiero di vacca un boccale, in cui ſieno ſtate in infuſione due oncie di radice di elleboro nero, e due di ſena con un oncia di coriandoli, ſeguitando ancora per molti giorni la ſteſſa medicatura ſenza la ſena.

31. *Polipo*.

Queſt'è un'eſcreſcenza di carne, che ſi forma nelle narici del cavallo, gli impediſce l'odorato, gli difficulta il reſpiro, e potrebbe ancor ſoffogarlo: ſtà malinconico, e ſonnolente, ſi ſmagriſce, non può nitrire, e tramanda dal naſo certi eſcrementi fecciosi. Si nudriſce con cibi leggieri meſcolando nella biada polvere d'agarico, e nell'acqua mele quanto baſta. Purgatogli il corpo, ed in ſpecie il capo, ſi procura togliergli quella carne con coſe corroſive, e ſe non giovaſſero, ſi adopera il fuoco. Il ſugo della maggiorana, quello del cardo ſanto, e quello dell'erba ſerpentina corrode, e conſuma il polipo; e conſumato che ſia, ſi netta con lana, o bambagia, e ſi ſalda la piaga con ſoffiargli dentro polvere di mirra, incenſo, e ſarcacolla, meſcolate inſieme.

32. *Raffreddamento*.

Se gli cuopre il capo con lana ſudicia, ſe gli ungono i fianchi, le tempie con pilatro polverizzato, altea, e olio laurino due volte il giorno,

no, introducendogli nel naso più leggermente che sia possibile una bacchetta con una pezza all'estremità inzuppata di sapone. Prendono inoltre mele dramme due, agarico, aloè, aristologia rotonda, genziana, ireos, regolizia, e sena, mezz'oncia per sorta, isoppo un'oncia, e due dramme di spigo nardo, e il tutto polverizzato, e stemperato nel vino tiepido glie lo danno per bocca.

## 33. *Ritenzione d'orina.*

Si prendono due noci moscate, venti grani di pepe, un poco di zenzero, e un piccolo pugno d'erba imperatoria, riducendo tutto in polvere, vi si rivolge un poco di cotone, e questo si pone nel fondamento al cavallo; così pure sasifragia, radici di finocchio, prezzemolo, e sparagi, bollito ogni cosa in buon vino fino alla consumazione del terzo, gli si dà per bocca.

## 34. *Rilassamento di orina.*

Proviene d'ordinario da gran calore di reni, e talvolta anche da frigidità. Se è prodotta da cagione calida, ha una continua ed insaziabile sete, e se da fredda, non ha sete, ma bisogna riguardarsi di dargli a mangiare erba, ma paglia, orzo, e acqua tepida; indi gli s' applica sopra le reni il seguente impiastro; sangue di drago, bollo armeno, ghiande, balausti, ipochistido, acacia, e laudano, un' oncia per sorta, e se ne fa un unguento con olio mirtino quanto basta. Se poi nasce da materia fredda facciasegli una suffumigazione di castoreo, e di mirra, poscia se gli dia una pozione per bocca matti-

mattina e sera di pilatro, di castoreo, di mirra, di ghiande sottilmente polverizzate, e incorporate in vino generoso.

35. *Al Sangue ch' esce per bocca.*

Ciò gli succede per cagione di rottura di vena, di percossa, o per altro motivo: se viene dalla gola o dallo stomaco, lo tramanda senza tosse; se dal petto e dai polmoni colla tosse, e quando viene da rottura di vena, n' esce poco sul principio, e poscia in abbondanza. Ristagnandosi da sè, basterà gettargli per la gola per tre o quattro giorni di seguito, la mattina prima del cibo, dell' aceto e dell' acqua piovana, per nettarlo, e vietare che il sangue non si congeli, ma se continua, o ritorna, si tenga l' animale in luogo netto, nodrendolo di cibi rinfrescanti, restringenti, e sostanziosi, come orzo, fave stritolate, e crusca con polvere di regolizia, e di nocciolo, abbeverandolo con acqua piovana, in cui sieno ammorzati ferri roventi, e se gli caverà sangue dal petto, e da' fianchi. Per rottura di vena si prende una quantità d' olio, si fa bollire nell' acqua finchè si faccia di qualche consistenza, poscia vi si stempera una libbra di zucchero d' orzo con mezza dramma di polvere di noce moscata. Se poi il sangue fosse guasto, e soprabbondevole, il male riesce pericoloso, e si distingue dall' orina rossa, e spessa, dagli occhi lagrimosi, da alcune pustulette che gli vengono sparse per il corpo, e dalla poca volontà di mangiare. Se gli cava sangue dalla vena comune, e se è cavallo giovane se gliene leva fino in cinque o sei libbre, ma se è debole, e ancor pu-

ledro basterà la metà. Si adoperano inoltre cose rinfrescanti, e beveroni di farina d' orzo in decozione di cicoria.

### 36. *Secchezza ne' poledri prima de' sei mesi.*

Cagionasi questa da certe pellicole che gli nascono nello stomaco, gl' impediscono il respiro, e gli fanno venir la tosse. Si prende quella pellicola entro a cui nascono involti, se sono maschi di maschio, se sono femmine di femmina, e fattala in polvere se gliene dà per bocca tre cucchiai incorporati nel latte. In mancanza di questa si servono alcuni della polvere di polmone di volpe giovane.

### 37. *Secondina nelle cavalle.*

Quando non possono secondare gli si stringano con forza le narici, e si fanno spesso stranutare, si dà loro in bevanda il sugo di marrubio con ireos, ovvero di porro, vino ed olio, ove sia stato in infusione il titimalo, o la sabina, oltre le suffumigazioni con ugna di cavallo, o asinina, o pure di sterco bovino, o di colombo. Prendono ancora un boccale di latte vaccino, due pugni di sabina pesta, facendoli bollire insieme finchè calino la metà; poscia spremendo bene, fanno passare ogni cosa per istaccio, dandola a bere alla cavalla, che poi dovrassi far passeggiare dolcemente, e ciò per tre mattine continove.

### 38. *Schinanzia*.

E' un infiammazione delle fauci, e della gola, che gl' impedifce il paffaggio al cibo, ed al refpiro: o quefta è interna, e non comparifce al di fuori, o è efterna, e alle volte viene con tanto impeto che gli gonfia non folo la gola, ma eziandio il collo, la tefta, e il petto. Il male è acutiffimo, e in poco tempo foffoga l' animale; però bifogna fubito nodrirlo di cibi rinfrefcanti con beveroni di farina d'orzo e mele. Se gli cava fangue dalla vena del collo, e poi ben tofto anche da quella della lingua, o del palato, dandogli de' crifteri di madreviola, di caffia, zucchero, uova, erba benedetta, e fale. Se gli getta per bocca a poco a poco dell' acqua di rofe con aceto, ofimele infufo nell' acqua, lavandogli bene la bocca, e le fauci, e non potendo rifolvere il male, conviene procurarne la fuppurazione, ed anche perfiftendo, tentar di rompere la poftema con un nervo di bue cacciatogli per la gola con fopra una fpugna intrifa nel burro, legando poi il cavallo colla tefta baffa, acciocchè poffano ufcirgli per bocca le marcie. In tal cafo s' ugne, anche efternamente la gola con burro, graffo di gallina, di anatra, ed olio di giglio bianco parti uguali.

### 39. *Sconciatura delle cavalle*.

Si nodrifce la giumenta con ottimi cibi, applicandole fu i lombi la biftorta, e la tormentilla impaftate con aceto, bagnandole fpeffo il corpo, e i fianchi pure con aceto, in cui fieno

no bollite coccole di cipresso, galla, e foglie di mirto, ovvero con olio mirtino o masticino, e bollo armeno. Dicono, che si trovi una pietruccia nel cuore del toro, e questa ben pesta data alla giumenta con latte di cavalla fin da quando è rimasta gravida, vogliono che ne impedisca affatto l'aborto.

40. *Sordità*.

In tal caso si tiene in luogo temperato, si nodrisce di cibi leggieri, si esercita gagliardamente, e s'adoperano gli starnutatori. Poscia prendesi un anguilla ben grassa levandole l'interiora, e posta ad arrostire nello spiedo, si raccoglie il grasso in un vaso pulito, e mescolato col fiele della stess' anguilla se gli goccia nell' orecchio, pretendendo che giovi ad ogni sordità proveniente da qualsivoglia cagione.

41. *Sterilità delle cavalle*.

Vi si rimedia con far loro mangiare mattina e sera una mistura di seme di canapa, e se nol volessero, si potrà mescolare con crusca o biada; e se ne mangierà anche lo stallone, contribuirà molto alla generazione.

42. *Svenimento, o sincope*.

Il cavallo quando gli sopravviene questo male cade in terra come morto dal dolore del cuore, col capo stordito, colle narici, ed orecchie fredde, ritira i testicoli, restrigne i fianchi, e tiene il dorso quasi tutto aggruppato. Bisogna tosto rimediarvi mettendogli nelle narici

il

il puleggio ſolo o meſcolato con aceto , o l' elettuario con vino ; ovvero gli ſi pongano dentro delle taſte intinte in olio di caſtoreo , gettandogli ſopra il muſo acqua fredda , con fargli degli ſtarnutatori , ſtropicciandogli la lingua , e i denti con ſale ed aceto , o con le manì unte di teriaca , fregandogli le gambe per vivificare il calor naturale; e rinvenuto che ſia , ſe gli faranno delle freghe , procurando di farlo piſciare.

43. *Toſſe.*

O queſta è ſecca , e non tramanda coſa alcuna dalla bocca , o dalle narici ; o e umida e manda umori liquidi , o congelati , o marci . La cura di queſta pericoloſa malattia è di tenere il cavallo in aria contraria al male , movendolo temperatamente prima del cibo , avvertendo di non cavargli ſangue, toltone il caſo , nel quale la toſſe procedeſſe per conſentimento dall' infiammazione nelle parti interiori del ventre.

44. *Rottura di vena.*

Queſta ſi diſtingue dal ſangue che eſce da qualche parte , oltre la gonfiezza delle ginocchia . Conviene temperarlo dal bere , e dal mangiare, laſciandolo dormire agiatamente , e cavandogli ſangue dalla vena matrice . Si adoperano pure coſe reſtringenti , e proprie a ſaldare, mettendogli ſulle reni uno ſtrettojo, il quale ſi fa con bulbi , tartarughe vive peſte , cinque agli, ad una libbra di anagalico meſcolati inſieme , e ponendoſi ancora ſulle tempia farà ceſſa-

cessare il flusso del sangue dal naso . Se vomitasse sangue per bocca, gli si darà del sugo di ginestra, e di porri mescolato con olio, vino, e ranno.

45. *Vermi*.

Per guarire l' animale da questa malattia, che può cagionargli anche la morte, si tiene regolato nel vivere, dandogli la crusca con un' oncia e mezza di zolfo per tre o quattro mattine per uccidergli, e cacciargli; come pure gli gioverà il seme zedoaria polverizzato nel vino, oppure sugo d' assenzio un bicchiere, due di vino bianco con due oncie d' aloè epatico incorporati insieme, e tiepidi datigli per bocca la mattina a digiuno.

46. *Vermi nell' orecchie*.

Il riempire l' orecchio di polvere di centaurea minore legata con una pezza uccide tutti questi vermi; oppure le foglie di pesco, e di cocomero salvatico unite insieme.

47. *Vertigini*.

Queste fanno cadere l' animale all' improvviso a terra, può questo male facilmente cangiarsi in caduco. Si tenga in luogo netto, e temperato, si cibi di cose facili a digerirsi, se gli dia per molti giorni nella crusca agarico in polvere, se gli facciano dei profumi con castoreo ed aceto, o con galbano, puleggio, ed origano, e diasegli la seguente medicina: semenza di cipolle lunghe ed aloè oncie una, pepe bianco on-

 cie

cie tre col quarto di mele; indi se gli facciano cristeri con decozione di crusca, mercuriale, malva, bietola, fiori di camamilla, olio comune, e di mandorle dolci, mele rosato, ed agarico, con un poco di sale.

48. *Ulceri nella gola.*

Si curano con dargli per due mesi vino dolce e nero due parti, acqua mescolata con polvere sottilissima di orobi, cinque parti, tenuti a molle in acqua due giorni, e due notti, e pesti, dandogli pel naso questa mistura: vino incorporato con mele, e draganti libbre una, mirra, e zafferano oncie tre, spigo di Soria, trementina, armoniaco, pepe bianco, di ognuno oncie quattro, con due di spigo nardo, una e mezzo di cinnamomo, e quattro e mezzo d'incenso.

49. *Ulceri nelle orecchie.*

Si tiene in buona stalla, esercitandolo moderatamente avanti il cibo, facendogli de' cristeri per purgargli il capo, e delle iniezioni nell' orecchio medesimo con mele, oppure sugo di porri lavati prima con acqua tiepida.

50. *Ulceri nel naso.*

Si curano evacuando, e divertendo gli umori, e confortando il capo. Si lava con aceto e mele, oppure con aceto bollito con sale, e allume di rocca, ovvero con vino e mele mescolato con l'unguento Egiziaco; ovvero lavategli prima le narici con aceto, soffiategli dentro

tro con un cannellino polvere di euforbio bianco, e di ſeme di naſturzio, che diſſeccano, e nettano mirabilmente.

Terminerò finalmente queſto lungo articolo con le ſeguenti intereſſanti oſſervazioni.

Naſcono talvolta i poledri che non poſſono ſtare in piedi per la debolezza che hanno nelle reni. Prendaſi ſangue di drago, bollo armeno, e maſtici due oncie, fattone polvere, ragia di pino, trementina, catrame, di tutto oncie due; facciaſi liquefare ogni coſa, in modo però che non bolla, e vi ſi aggiungano le polveri ſovraccennate; poſcia ſe gli diſtende l' impiaſtro ſopra la ſchiena con una ſpatola di legno a ſeconda del peſo.

Non poſſono qualche volta i poledri evacuare le feccie che hanno ricevute nel ventre della madre, e queſto dà loro la morte. Per ſanargli, prendaſi un oncia di quella droga che i mareſcalchi chiamano *ſpecie pieri Galeni*, ſei oncie di zucchero maſcavato, una libbra d' olio comune incorporati inſieme, e ſe gli diano per bocca.

Il cavare dal branco un poledro, e metterlo alla ſtalla benchè alcuni lo faccino quando è d' età di trenta meſi, o di tre anni, non oſtante è meglio aſpettare che ſia giunto agli anni tre e mezzo, mentre prima di queſto tempo hanno l' oſſa ancor tenere, e mettendoli alla fatica facilmente ſi ſtorpiano; inoltre aſpettando che abbia tre anni e mezzo allora ſi va incontro al rinfreſcare della ſtagione, che mettendolo nella ſtalla di tre anni s' incontra il calor dell' eſtate, che ſi fa ſentire aſſai più nella ſtalla, ed eſſendo il cavallo avvezzo al freſco della campagna, con facilità quel caldo gli muove

degli umori perniciosi negli occhi, e glieli fa perdere.

Prima di far lavorare i poledri destinati a qualunque servizio, per rendergli forti fino alla vecchiezza nelle parti basse, e che resistano alle fatiche, la Primavera, e l'Autunno prima di metterli al lavoro, si pratichi la seguente diligenza. Prendasi una libbra d'olio di oliva, sale di vetro, che sono le feccie degli ingredienti necessarj per fare il vetro, once tre, mezz'oncia di sangue di drago, castoreo, e quattr'oncie di sego, pestinsi le feccie, si unisca il tutto, poi gli si aggiungano quattro libbre di spirito di vino, ponendo il tutto al fresco per una notte; gli si accresca un boccale d'orina d'uomo che beva il vino puro, si faccia bollire il tutto lo spazio d'un'ora, e con questo bagno gli si freghino le spalle, e le gambe per un quarto d'ora due volte il giorno per otto giorni.

Per fare l'ugna nuova giova molto contenersi nel seguente modo: si taglierà l'ugna vecchia, e poi si prenderà sego di becco una libbra, cera gialla sei oncie, tre di galbana, mettansi queste in aceto fortissimo per 24. ore in tanta quantità che appena le cuopra, venti soldi di zafferano, tre oncie d'olio rosato, quattro di mele comune, quattro soldi di sugo di cipolle: si ponga il tutto in una pentola nuova sopra il fuoco facendolo bollir leggermente, e mescolando sempre; poi vi s'unisca la galbana, e si lasci agghiacciare, acciocchè si componga tutto insieme: si adoperi così freddo, ungendo la corona con un dito, e in pochi giorni risanerà; ma si avverta però di non bagnar mai i piedi.

Il mozzar la coda a' cavalli, tanto in uso nell' Inghilterra, viene in quel paese giudicato, e sembra anche comprovato dall' esperienza, che serva a render la loro schiena più forte, e più atta a portar pesi: Il taglio si fa d' ordinario fra la quarta e la quinta giuntura, facendovi prima in vicinanza una stretta legatura per impedire il flusso del sangue, e quindi s' abbrustolisce il tronco con un ferro infuocato, finchè l' estremità de' vasi ne resti chiusa.

CAVICCHIO, o *PIUOLO*. Strumento di legno per far buchi in terra, e piantare.

CAVOLO. Molte sono le spezie di cavolo; come fiore, del quale si mangia il fiore; cappuccio, ch' è bianco con il suo cesto sodo, e raccolto; romano, che ha le foglie grandi, e alquanto crespe: v' è inoltre il cavolo bianco, il verzotto, il bastardo, il nero, il lasagnino, il novellino, quello di Spagna, il broccoluto; il cavolo rapa, per il quale vedasi l' articolo *COLSAAT*.

Il cavolo generalmente richiede una terra sugosa, fonda, nè troppo umida; così le terre forti, lavorate, e concimate sono assai buone; lo stesso è de' pani renosi, i quali hanno molto fondo, allorchè sono stati per del tempo coltivati, e governati; e se si possono innaffiare in abbondanza con l' ajuto di qualche sorgente, si avranno cavoli tutto l' anno.

I cavoli fiori si seminano alla fine di Marzo per tutto Aprile in terreno ridotto in polvere, e ben letamato; s' adacquano spesso, e quando hanno cinque o sei foglie si trapiantano in un fosso scavato circa due piedi, il cui fondo sia lavorato a due puntate di vanga, e assai concimato: s' innaffiano ogni giorno; e secondo che

crescono, si va riempiendo il fosso di terra, e concio, e si rincalzano, mentre in questa forma verranno assai più belli che a piantarli, come vogliono alcuni, nella sommità delle porche. Nell'Inverno convien fasciarli il gambo, o cuoprirli di terra per difenderli dal freddo, e a tal effetto gioverà assai il porgli in sito caldo, vicino ad un muro meridionale, o sopra un colle aprico. Il cappuccio si semina d'Autunno, e di Primavera; nato che sia, si difende con stoje da' ghiacci, e ne' caldi s'innaffia: per lo più si seminano i cavoli cappucci in Agosto, Settembre, e Ottobre; quando hanno cinque foglie, si scortano, s'intridono le barbe con sterco bovino, e si trapiantano nel cavolajo di già ben lavorato, e concimato, pulito da ogni pietra, alla distanza uno dall'altro di due piedi, ponendoli sotto terra fino alle foglie, osservando però di non sotterrare il germoglio di mezzo, e che le radiche non si rivolghino all'insù; quindi si sarchiano, e se gli rincalza il piede: quelli poi per esser troppo piccoli non fossero stati piantati avanti l'inverno, si farà subito che sia asciutto il terreno, eccettuato che ne' caldi, e non gli s'intridano le barbe di sterco. Formata che abbiano la palla, questa non gli si stringa mai con le mani per sentire se è piena, mentre se gli leva il vigore. I cavoli cresputi, che si mangiano nell'Inverno, si seminano in Marzo allo scemar della Luna, e in tutti gli altri mesi fino ad Ottobre, e si coltivano nella sopraddetta maniera.

Per averne il seme s'aspetta un'anno dopo piantati, mettendone una certa quantità in luogo separato, ed esposto al Sole, che dopo il

mese

mese di Maggio, e Giugno, fino in Luglio vanno in seme, il quale è tondo, e grosso come teste di spilli: riguardo a quello de' cavoli dalla palla, si scelgono i più belli, e meglio fatti, e dopo avergli spiantati con la vanga, e tenuti una notte alla rugiada appesi col capo all'ingiù, si trapiantano prima de' gran freddi in luogo ben difeso, riparandoli con stoje dalle pioggie, nevi, e ghiacci dell' Inverno; e si fende un poco in croce la palla, senza arrivare a toccare il grumolo, nè il torsolo, perchè le foglie possano aprirsi, e il cavolo andare in seme. Vicino a questi cavoli non è bene lasciarne granire verun' altra qualità, perchè la mescolanza de' semi non imbastardisca la spezie. Non ama il cavolo altre piante vicino a sè, ed è nemico della vite, onde tengasi lontano dalle vigne, cosa che non viene molto osservata.

I Cavoli coltivati alla campagna, ov'è quantità d'animali, sono soggetti ad esser dissipati, e mangiati, spezialmente dalle lepri, disgrazia che si rende rimarcabile in quei luoghi ove se ne pianta in abbondanza. Dopo aver usati molti metodi in prevenzione, senza un buon successo, siamo finalmente giunti a poterne prescrivere uno che in ogni prova fatta ha sempre prodotto il desiderato effetto. Prendasi Assa fetida, oncie due che si vende dalli Speziali o Droghieri, e posta in un picciolo vaso ripieno di sugo di letame si faccia bollire finchè tutta sia disciolta; vuotata allora la decozione in un catino largo e non molto fondo vi si aggiunga quattro o sei libbre di sugo di letame, mescolandolo bene con un legno, e si trasporti nel campo. Prendete quante piante potete tenere

con tutte le mani, tuffatele nella materia preparata, tantochè ciascheduna pianta resti in ogni parte inumidita; indi posatele ammontate sul terreno, e spargete un poca di terra sopra le barbe. Distribuite le piante così inumidite al piantatore; egli immediatamente le ponga nei buchi già preparati, e col piuolo gli pigi attorno dolcemente la terra, continuando così finchè abbia terminata la piantagione. Gli animali non toccano queste piante, ma al contrario le fuggono, e solo potrebbero esser mangiate dalle lepri quelle che non furono sufficientemente bagnate, cosicchè in quel posto convien ripiantarle. Non addiviene danno alle piante perchè contraghino cattivo odore dalla preparazione; dal Sole e dall' aria col tempo restano purgate.

Per i bruchi, o ruche, e altri insetti, i quali rodono le piante del cavolo, delle radici ec. prendete una secchia d' acqua di letame, ponetevi in infusione sei dramme d' Assa fetida, tre dramme di guado, tre d' aglio, tre di bacche di lauro peste; foglie o divettature di Sambuco una manciata, Carlina, Camaleonte bianco, o radici di cardo una manciata: lasciate il tutto in infusione per tre giorni e tre notti. Quando avete occasione di servirvi di questa composizione, prendete un fascetto di paglia di segale, e intingendola nella secchia spruzzate un poco le piante assalite da quegl' insetti che ben presto periranno, o abbandoneranno il posto. A questo rimedio) se ne può aggiugnere un altro infallibile. Seminate di canape tutte le estremità del terreno dove nel mezzo è piantato il cavolo, e vedrete con sorpresa, che quand' anche il vicinato sia infetto di bruchi, lo

lo spàzio rinchiuso dalla canape ne sarà perfettamente libero; così è accaduto a me nella prova fattane, avendo osservato che quelle picciole farfallette le quali svolazzando sulle piante, vi depositano le ova da cui nascono i bruchi, andavano girando pe' campi vicini senza accostarsi a quella parte ov' era piantata la canape. Per assicurarmi se fosse effetto della canape, la feci tutta svellere, e tosto vi comparvero anche colà le farfalle. Averei replicato lo sperimento se non mi fosse mancato il tempo; credei però che gli Agricoltori avrebbero risentito un maggior vantaggio comunicandolo, come feci, ad un pubblico professore, sicuro che colla di lui esattezza e co' di lui talenti giugnerà a scoprire da questo principio maggiori cognizioni.

Tutto l'Inverno si conserva il cavolo, facendo delle buche a guisa di pozzo, profonde quattro piedi, in fondo delle quali per un tempo asciutto si distende della paglia, e sopra vi si mettono i cavoli colti di fresco con la palla all'ingiù, e accanto l' uno all' altro; tra ogni suolo di cavoli si pone un letto di paglia, e uno più grosso sopra l'ultimo, che si ricuopre con due piedi di terra un poco pigiata.

Il Cavolo cappuccio è contrario più dell' altre qualità alla salute, genera degli umori malinconici, e offende la vista, non ostante, è meno nocivo se si cuoce prima nell' acqua, e poi nel brodo di carne con del finocchio.

CECE. Spezie di legume, che butta molti gambi ramosi, e legnosi, le foglie sono piccole, vellutate, e dentellate, i fiori leguminosi, bianchi, o d'un rosso porporino, passati i quali vengono de' gusci corti, che rassomigliano a vesci-

vescìche, e che contengono i ceci, i quali sono o bianchi, o rossi. I rossi sono assai più duri a mangiarsi, ma però i migliori per medicamento, giovano all' iterizia, a' calcoli, e sono apritivi: La seconda decozione bevuta a digiuno provoca l' orina, ed è utile agl' idropici.

Nel mese d' Aprile sul finir della Luna, perchè quand' è in fiore non sia sottoposto alle pioggie a lui dannose, si semina non molto fitto il cece, in terra mezzanamente forte, nera, grassa, o ingrassata, con i solchi laterali alle porche assai profondi, acciocchè scoli l' umido a questi tanto nemico. Un lavoro avanti l' Inverno bisogna fare al terreno, in cui si vuol seminare questo legume, e se sarà di sua natura salsedinoso, tanto meglio vi allignerà, mentre ogni altra qualità la dimagra assai, e quantunque nemico dell' umido, non dev' esser però sottoposto a troppo asciuttore, poichè vi muore. Nascerà più presto, e sarà di più facile cuocitura se prima di seminarlo si terrà in molle in acqua tepida; e meglio se fosse ne' gusci, in acqua con nitro. Nel coglierlo si deve svellere e non tagliare, perchè la qualità salsedinosa della radica non resti a danneggiare il campo, e lo stame, o erba secca si abbruci, poichè non fa buon letame.

CEDRANGOLA. L' Autore delle Veglie d' Agricoltura che si stampano in Firenze, nella veglia num. 4. del anno 1767. riporta una memoria diretta all' Accademia de' Georgofili sopra la pianta chiamata *Sulla*; nella quale siccome ove parla della sua semenza, dice ch' è simile a quella della cedrangola, o sia sain-foin, così ho creduto potere alla parola Cedrangola parlare del *sain-foin*. E' questa una piccola pianta, che

fa

fa il miglior fieno, perchè oltre la sua fertilità, ingrassa meglio, e conviene a tutte le bestie. Questa getta de' piccoli gambi d' un rosso nericcio, forniti di piccole foglie, di dove escono de' fiori molto serrati in forma di spiga, di colore, o giallo e rosso, o bianco e violetto, e contengono un seme grosso come una lente. La cedrangola viene facilmente in ogni qualità di terra che abbia molto fondo, eccettuato la paludosa, e merita una diligente cultura, perchè fa più erba de' prati ordinarj. Si fanno tre profondi lavori al terreno che si mette a cedrangola, il primo in Agosto, il secondo in Ottobre, il terzo in Febbrajo, rompendo le zolle, e riducendo il campo a strisce larghe dieci piedi, e lunghe cinquanta, con spargervi del concio spento. In tutte le stagioni si può seminare la cedrangola, ma la più sicura è la Primavera, e secondo il sentimento di M. du Hamel, è più utile il seminarla rada, ad un mezzo pollice di profondità; e siccome sta qualche anno prima di dare un considerabile profitto, e solo il secondo fa l'erba segabile, così si semina assieme con del trifoglio, dell' orzo, e della vena, per aver da questi una competente raccolta anche il primo anno; i seguenti poi si può segare tre volte l' anno, la prima alla fine di Maggio, la seconda alla fine di Luglio, la terza alla metà di Settembre, e si conosce ch' è matura quando il seme ingiallisce: quella però della prima segatura ha più sostanza.

Chi volesse far' uso del seminatore descritto da M. du Hamel, deve seminare la cedrangola a due file parallele, discoste una dall' altra otto pollici, sopra porche larghe trenta pollici, di modo che vi corrano quattro piedi dal mez-

zo d'un solco al mezzo d'un altro, il qual'ordine si può osservare secondo il bisogno col sopraddetto seminatore; e siccome praticando questo metodo vi restano due sorte di spazj vuoti, basta lavorarne un' anno gli uni, e l' altro gli altri, che così non si viene a lavorare giammai più della quinta parte del terreno. *Vedi* il suddetto Autore nel *Trattato della Coltura delle Terre*.

In differenti gradi di maturità si può segare la cedrangola, o sia *sain-foin*: 1. avanti che i fiori siano intieramente aperti; allora è uno strame eccellente per le bestie grosse, e può servire in luogo di vena a' cavalli; ributta inoltre sì bene che ricompensa quello s'è perso segandola presto: 2. se il tempo è piovoso, si deve aspettare, e la perdita del guaime viene conguagliata dal seme che maturando si raccoglie, per conservare il quale, e impedire che non ribolla, si fa nel granajo un letto di paglia, vi si distende sottilmente del seme, poi un' altro letto di paglia con altro seme sopra, e così si seguita.

Riguardo alla maniera di raccorre il fieno nel segarlo s' ammassa con la falce a lunghi filari, che si rivoltano quando è secco di sopra, e poi s' affastella, e si pone nel fenile; il migliore è quello seccato dal vento, e non dal Sole. Un prato posto a cedrangola dura otto o dieci anni, e vien meglio quando per i primi due anni vi si sono fatte pascere le bestie; per i ghiacci vi si sparge sopra del concio, e quando non produce quasi più, si rimette a terra lavorativa per biade.

Lasciando maturare la cedrangola per raccorre il seme, non si deve segare finchè i semi

della punta non sono maturi, e quelli da' piedi ancora un poco verdi, e giammai nell' ore più calde della giornata, mentre caderebbe il seme: si prende quello della seconda segatura, ma non già quello de' primi due anni, perchè non è buono a seminare: si batte nel campo istesso con i coreggiati sopra un gran panno, e si vaglia. La cedrangola è preferibile alla medica, al trifoglio, e a qualunque altra qualità d'erba pratense, perchè viene in ogni terreno, ed è salutare, e piace molto alle bestie questo strame; e benchè non siano necessarie riguardo alla quantità le cautele espresse alla parola medica, pur non ostante non bisogna dargliene eccedentemente.

CEDRATO. E' un agrume, or grande, or mediocre, or piccolo, inuguale, e tubercoloso, verde nel principio, poi rosseggiante nel suo crescere, indi maturo d'un color d'oro diluto. La sua polpa è bianca, densa, grossa, e dura, che ha il sapore con qualche poco d'aromatico, non acre, nè acido, e grato al gusto. Per la sua coltura. *Vedi AGRUMI*.

La scorza del frutto ajuta la digestione, toglie la malinconia, e fortifica lo stomaco. Il cedro, e particolarmente il seme, come ci assicurano gli antichi è un gran preservativo contro i veleni; ed è eccellente per togliere il fiatto cattivo.

CEDRONELLA. *Vedi MELISSA*.

CELIDONIA. Pianta il di cui fusto si divide in molti rami, tutti forniti di foglie tenere, pendenti al verde: i fiori sono simili alle viole bianche, ed il frutto è come quello del papavero cornuto, in cui stà racchiuso il seme: la radica in alto è una sola, la quale si divide a bas-

à basso in molte altre . Cresce ne' luoghi ombrosi, sopra le muraglie.

Il sugo cotto con mele in un vaso di rame sopra i carboni, serve a schiarir la vista: la radica, masticandola, leva il dolor de' denti, ed ha molt' altre virtù.

CENERE. Si adopera, con molto utile in vece di concio per i prati, e terre da orto, quando però non sia stata adoperata a far bucato, e fa mirabile effetto: che se fosse stata adoperata, si tenga qualche tempo all' aria al coperto smovendola spesso, che riacquisterà nuova virtù. *Vedi CONCIMARE*, e *LETAMARE* ove se n'è parlato.

CENTAUREA MAGGIORE. Pianta che cresce ne' luoghi montuosi, e salvatici, della quale ve n'è di più spezie: una fa i fiori porporini, le foglie molto larghe, e dentellate, le quali si paragonano a quelle della noce, un' altra spezie ha le foglie più minute, e più strette, e fa i fiori giallicci: queste due qualità nascono in Italia sopra il monte Baldo, e sopra l' Alpi. Le sue radiche sono assai grosse, e marmorizzate come il rappontico, cosicchè le fanno passare in vece di esso; il sugo di queste radiche cotte è astringente e vulnerario; si usa ne' flussi del ventre, e nella dissenteria, guarisce dallo spurgo del sangue; è buono all' asma, e alla tosse; fa uscire la creatura morta dal corpo della madre.

La qualità di centaurea maggiore che si coltiva ne' giardini è simile alla seconda. Un'altra sorta ne viene su' Pirenei, le cui foglie rassomigliano a quelle del carciofo, ma sono più verdi di sopra. La quinta, che si trova nelle Alpi, ha le foglie intere, lunghe, bianche sotto,

to, è verdastre sopra, ed ha le radiche marmorizzate come l'altre, ma più polpute.

CENTAUREA MINORE, o sia *biondella*. Pianta, della quale la più comune ha la radica minuta, bianchiccia, legnosa, e insipida; viene nelle terre secche, e renose. Le foglie vengono a due a due, ed il fiore è composto d'un petalo di color di porpora, e d'un calice tubuloso, l'uno e l'altro tagliato in cinque segmenti. Tutta la pianta è amara, detersiva, e vulneraria, la decozione purga dolcemente gli umori biliosi, e sierosi; è utile nelle febbri, nella mancanza de' mestrui, gotta, scorbuto, e vermi: è buona contro le sporcizie del capo: il sale della centaurea minore è febrifugo. Vedasi quello che ne ha scritto *Galeno*.

CEPAJA: la parte del ceppo alla quale sono appicate le radici dell'albero.

CERA. E' uno de' prodotti del lavoro delle api, formando con essa le loro celle per riporvi il mele. Non è la cera un escremento delle api, com' è stato da varj Autori supposto, ma bensì una sostanza vegetabile, chiamata dal Boerhaave *sugo peculiare*, che trasuda dalle foglie delle piante, principalmente della lavanda, e del ramerino, di dove la raccolgono le api, e non già da' fiori, i quali danno solo il mele.

La migliore cera è d'un giallo vivo, d'un grato odore, e ben purgata. Per ridurla in pani, o siano formelle da vendita, allorchè s'è cavato il mele, si debbono lavare i fiali con acqua pulita, e poscia metterli in una caldaja netta con dell'acqua chiara che gli ricuopra, sopra un fuoco temperato; quando è ben liquefatta la cera, dopo averla smossa con una scum-

fcummiera, levando tutte le immondezze che vengono a galla, fi verfi in un facco di tela groffa, fatto a cappuccio, come quelli co' quali fi colano i vini, tenuto prima nell' acqua calda, e poi torto, che fi attacca al palco, mettendovi fotto un catino ammezzato d' acqua frefca nel quale cada la cera, fi fpreme con due groffi baftoni, ftrifciandogli ftrettamente giù per il facco, e rimeffa nella caldaja quella che non è potuta paffare, quando è bene ftrutta fi riuvota nel facco; facendola paffare a forza di torcerlo. Chi ne ha gran quantità fi ferve d' un piccolo ftrettojo per fpremere il facco, e così non fi dura tanta fatica. Fatto ciò, fredda che fia, fi lava in acqua chiara, di dove fi leva con una fcummiera; indi fi pone in una caldaja pulita con un terzo d' acqua e due di cera, fopra un fuoco moderato, toftochè è ben liquefatta, fi verfa in de' vafi di terra di fondo più ftretto dell' imboccatura, mettendovi prima un terzo d' acqua ben calda; la cera vi fi appiglia, e forma un pane della figura del vafo, ed avrà un belliffimo colore fe con effa fi farà fatto bollire paglia, o faggina. Per una giornata non fi tocca, poi fi ftacca, e ficcome le feccie precipitano al fondo del pane, così fi rafchia il di fotto allorchè è totalmente freddo, formando con le rafchiature, e fondate del facco, delle palle, che fi vendono per far tele incerate.

CERFOGLIO. Erba d' orto che ferve di fornimento nell' infalate, la quale fi moltiplica dal feme, fatto ben feccare dopo raccolto, e che fi femina ogni mefe, per averne tutto l' anno, ma particolarmente in Marzo, e Aprile; quando

do è grande ſi tagliano le foglie, perchè ne butta dell'altre: è buono al guſto, riſveglia l' appetito, e conferiſce allo ſtomaco.

CERRO. Albero ghiandifero, ſimile alla quercia, che tiene le qualità, e virtù della quercia, e altri alberi ghiandiferi. Le foglie ſono come quelle del ſughero, e la ſcorza come ' edera.

CESATURA. Queſto è un lavoro, che ſi l' Eſtate, perchè è appunto quella ſtagione opizia ad affocare ogni qualunque ſorte di ante; locchè è di vantaggio alla terra.

CETRIUOLO in alcuni paeſi chiamato *comero*. Sorta di frutto ſimile alla zucca lunga, a aſſai minore, e pieno di bernoccolini. Ama rreno graſſo, e freſco: per piantarlo faſſi una buca con due zappate, che ſi riempie di abbio vecchio, bene ſmaltito, il quale s' inorpora con la terra all' intorno, e ripoſata per lcuni giorni, nel meſe d' Aprile ſi pianta. Nato, e creſciuto, ſi rincalza, e ſi pareggia a buca; ne' giorni eſtivi, e aſciutti ſi ſollecita il frutto con l' innaffiatura, qual ſarà ancor' più preſto, e in più copia ſe ſi poteranno rami lunghi circa due piedi.

Il Cetriuolo non è ſano, genera de' cattivi umori nello ſtomaco, cagiona le febbri maligne, e improvviſe.

CIANO. *Vedi BATTISEGULA.*

CICERBITA. Pianta della quale ve n' è di due qualità, una liſcia, ed una ruvida e ſpinoſa. La liſcia ha una piccola barba piena di fibroline, il gambo è alto un piede e mezzo; le foglie lunghe, liſcie, tagliate, e merluzzate, diſpoſte alternativamente, in cima a' gambi viene il fiore giallo, paſſato il quale ſuccede il ſe-

seme: questa pianta è d' un sugo lattoso, buona a mangiare, e piace assai alle lepri. La ruvida ha le foglie intere, le quali s' accostano a quelle dell' indivia, che da' piedi fasciano il gambo; sono d' un verde scuro lucente, e con lunghe spine, dure, e pungenti. La cicerbita è umettante, rinfrescante, e s' usa per le infiammazioni di fegato, di petto, e per purgare il sangue.

CICERCHIA. Legume, che butta de' gambi con varj rami alti circa un mezzo piede; le foglie sono lunghe, strette, d' un verde pallido: i fiori che sono biancchicci, macchiati nel mezzo d' un color di porpora nericcio, fanno de' gusci composti di due buccie, le quali contengono il frutto angolare, e bianchiccio: si seminano, e si mangiano come i piselli.

CICLAMINO. Fiore, di cui una qualità ordinaria di color rosso si vede in quantità per le campagne detta *pan porcino*; uno ve n' è tutto bianco, ed uno con la bocca vermiglia, ambedue scempi; un altro se ne trova pieno di foglie, e tutte queste sorte fioriscono di Primavera, e tramandano un molto grato odore, assai più d' un' altro bianco che fiorisce in Autunno. Il ciclamino si pone in vasi grandi, con terra grassa, e leggiera alla profondità di due dita, tenendo quelli di Primavera in luogo solatìo, e ombroso quelli d' Autunno. Allorchè dalla spessezza delle foglie si conosce esser ad essi angusto il vaso, si levano destramente, senza smover la terra che gli sta attorno, e si ripiantano in vaso più grande. Si moltiplicano questi tuberi, o con torcere il picciuolo, cavarne il seme, e spargerlo in vasi apparecchiati con terra grassa, e macera, di Prima-

mavera per i fiori di Primavera , e d' Autunno per quelli d' Autunno , tenendoli in luogo solatìo , ed innaffiandoli , nè si trapiantano se non passato il terzo anno ; oppure con tagliare questi tuberi cadute le foglie , in modo però che ciascuna parte abbia il suo occhio libero , e non offeso ; e seccati che siano i tagli , ricoprirgli di cera da innestare , e ripiantargli ne' vasi con i detti tagli accosto alle bande del vaso , ponendoli vicino della terra magra , essendo tutto il resto pieno di terra grassa , e leggiera , e senza innaffiarli se non dopo che avranno germogliato , acciocchè il soverchio umido non le apportasse nocumento.

La radice del ciclamino bevuta con acqua melata , purga per di sotto dalla flemma , e l' acqua dell' idropisia , è applicata provoca i mestrui : le foglie poste nel vino fanno ubbriacare : sola , o mescolata col mele , ben pesta guarisce le ferite ; in impiastro fa disfar la milza , giova alla faccia bruciata dal Sole , e far rinascere i capelli caduti per pelagione.

CICOREA. Pianta nota d' un grand' uso in insalata , che si divide in domestica e salvatica , chiamata ancora *radicchio* . L' indivia pure è una spezie di questa cicorea. Si moltiplica dal seme , il quale ordinariamente si pone in Giugno , e Luglio , ch' è la maniera d' averne per l' Autunno . Volendone della buona nell' Inverno , si semina dalla metà d' Agosto fino alla metà di Settembre , almeno nelle terre sabbionose , facendo delle porche larghe cinque o sei piedi per traplantarvela dopo a file nel mese di Settembre , quando però le pianticelle siano divenute forti ; e si semina molto rada , diradandola anche quando spunta troppo fitta , ed ha bisogno d' essere innaffiata , e sarchiata . Sic-

come teme molto il freddo , così va ben coperta di concio secco ; e per farla imbianchire si lega molto stretta in due o tre luoghi , e si cuopre con molta terra , premendola bene all' intorno, e avvertendo di farlo in tempo asciutto, perchè non marcisca , e di non legarla e interrarla finchè la pianta non è ben compita, poichè facendolo prima diverrà bianca ma non tenera, attesochè crescendo non resterebbe interrata tutta. Volendola bianca e tenera in pochi giorni si ricuopra in vece di terra con letame fresco, e asciutto . Conservasi molto ponendola sotto la rena in una cantina con la barba in alto . Per averne di tutti i tempi , va seminata ogni quindici giorni dal mese di Maggio fino a' primi d' Agosto . Rispetto alla cicorea salvatica, o sia radicchio, si semina alla fine d' Aprile in terra leggiera , e alla metà di Maggio in terra forte, e si mangia l' Estate tagliata fresca , dopo averla tenuta qualche ora nell' acqua per toglierli l' amaro ; e per averla sempre tenera, ad ogni Luna nuova non si tralasci di levare le foglie , quantunque non se ne facesse uso, perchè le nuove ripullulate siano tenere . L' altra spezie di cicorea , detta comunemente radicchio romano , si semina , si trapianta ; e si lega per farla imbianchire , appunto come si è detto dell' indivia , nè si coltiva solamente negli orti , ma nasce anche naturalmente ne' luoghi incolti , e serve per insalata tanto cruda che cotta ; s' impiega molto ne' purganti, per l' ostruzioni di fegato , e per le febbri: è rinfrescante, apritiva, e astersiva : il suo sugo mescolato con aceto, e olio rosato , applicato alla testa, ne calma il dolore.

CICUTA. Erba che viene posta tra le ve-

le-

lenoſe; della quale v'è la grande, e la picciola. La grande ha la radice ſimile alla paſtinaca, e getta un fuſto all'altezza di quattro in cinque piedi con macchie roſſiccie, vuoto al di dentro, e le foglie ſono come quelle del prezzemolo. Naſce ne' luoghi ombroſi, ne' rimaſugli di fabbriche vecchie, e lungheſſo le ſtrade in luoghi umidi. Peſſimi ſono gli effetti che queſta pianta produce. La minore poi è tanto velenoſa quanto la maggiore. Queſta ſi diſtingue dalle ſue foglie, che raſſomigliano al prezzemolo ordinario con un odore cattivo, di baſſo fuſto, di due piedi e mezzo in circa. Ella è minuta, carica di foglie, e diviſa in alcuni rami, che terminano d'alcuni ombrelli di fiori bianchi fatti a giglio, che ſono diverſi dal prezzemolo: Siccome queſta ſpezie raſſomiglia molto al prezzemolo nelle foglie, così ſono accaduti degli accidenti cattivi a chi con inavvertenza ne ha mangiato, tanto più che queſta pianta ſi ritrova ben ſovente ne' giardini, e nelle vigne. Il ſuo rimedio a chi n'aveſſe mangiato, è di bere del vino.

CILIEGIO. Albero d'un grand' utile per le ciliege che produce, quantunque la ſua ſollecita fioritura ſia qualche volta ſoggetta a ſoffrire le variazioni della ſtagione di Primavera. Benchè ſi poſſano rilevare con le picciole piante nate dalle ceppaje, e dalle barbe de' groſſi ciliegi, è non oſtante aſſai più vantaggioſo il prendere da' ſemenzai quelle venute da' noccioli piantati a tal' effetto, perchè queſte, gettando per ogni parte delle barbe naturalmente ſane; e attive, vengono meglio dell' altre, ſono più fruttifere, più durevoli, e certamente profittano più in quattro o cinque anni, di quello che

possano mai fare in dieci quelle venute dalle ceppaje. I noccioli di ciliege salvatiche perfettamente mature (eccettuate le marasche, e maraschine, perchè producono piccole, e deboli piante) asciutti, e serbati fino al principio d' Ottobre, e tutto Novembre, ch' è il vero tempo di seminarli, sono i migliori. La terra del semenzajo dev' esser sana, leggiera, attiva, di buon fondo, esposta per quanto è possibile al Levante, e mezzo giorno, in luogo da potersi adacquare l' Estate, la quale vangata tre palmi almeno a fondo, e governata ragionevolmente con concime trito, e smaltito, si disponga a solchi fatti col marrone, distanti uno dall' altro poco più d' un palmo, e vi si mettano i semi delle ciliege in una giusta distanza, ricoprendoli con quattro dita di terra che non sia troppo bagnata. Alla Primavera quando cominciano a nascere, si pulisca dall' erbe il terreno, sarchiandolo, e smovendolo con diligenza, senza pregiudicare alle picciole pianticelle, le quali giunte all' altezza d' un palmo, si rincalzino con la terra che resta tra un solco e l' altro, continuando fino al terz' anno a spesso sarchiarle, e pulirle da tutte l' erbe che alla fine d' un tal tempo saranno così belle, e robuste da potersi trapiantare nelle nuove coltivazioni. Ma per fare una stabile e fruttuosa coltivazione di ciliegi, bisogna sapere scegliere l' esposizione del luogo, e adattare la qualità della terra a quella delle ciliege; così il luogo dev' esser calderno, e non totalmente esposto alla tramontana; e per le ciliege marchiane, napoline, brancoline, duracini, corniole, e simili di razza dura, è necessario che la terra sia perfettamente sana dall' acque interne, atti-

va,

va, sottile, leggiera, profonda, un poco renosa, o sabbionosa. Le terre un poco più grossolane, purchè non sieno viziose per la soverchia umidità dell'acque stagnanti, sono più proprie per le ciliege chiamate San Giovanni, San Piere, imperiali, rose, moscadelle, visciole, e simili di razza più delicata, quivi provano ragionevolmente bene queste sorte di piante, e le ciliege vengono più sane, e di miglior sapore, ma un poco più adagio, e non di quella grossezza, come nelle terre attive, e leggieri, che sopra s'è detto.

Se i paesi sono caldi, composti di terra attiva, leggiera, e di poco corpo, il vero tempo di trapiantare dal semenzajo nelle coltivazioni i ciliegi, è tutto il mese di Novembre; laddove in paesi meno caldi, di terre più grosse, e pesanti, che ritengono l'umidità, si trapiantino dal principio di Marzo fino alla metà d'Aprile, quando la stagione è bella, e la terra asciutta. Fatte le fosse larghe, e profonde quattro piedi, osservando che nelle terre serrate, e costipate, dove si trova il pancone sodo, sono necessarie più larghe, più profonde, e sanate perfettamente dall' umidità con fogne sotterranee; acciocchè non perischino i ciliegi, vi si pone andantemente da per tutto della stipa, o altre frasche verdi, e il doppio per quattro o cinque piedi di distanza in quei luoghi ove si devono mettere i ciliegi, per maggiormente facilitare lo scolo dell' acque piovane ne' primi anni. Indi si riempiano con la terra già scavata, e messavi sopra una giusta porzione di concime sostanzioso, mescolato un poco con la terra, si piantino i ciliegi sbarbati diligentemente dal semenzajo con tutte le sue barbe,

allargandole, e distendendole per il suo verso naturale, e posti in modo che non restino al fondo più di due palmi, senza pigiare, nè calpestare la terra, in distanza una pianta dall'altra per lo meno di trentacinque in quarantacinque piedi, poichè venendo grossi i ciliegi, apportano con le barbe, e con l'ombra notabil pregiudizio alle semente; per la qual cosa sarebbe meglio metterli vicino alle case, alle terre prative, alle vie pubbliche, e in altri luoghi simili poco adattati alle semente, per approfittarsi dell' utile di questi frutti senza pregiudicare a' beni seminativi. Una volta l'anno almeno ne' mesi di Febbrajo o Marzo si osservi di scalzarli, e tagliare tutte le barbe venute fra le due terre, con tutti i virgulti pullulati all'intorno, per obbligare le principali barbe ad agire più al fondo che sia possibile. Carlo Stefani però dice, che questa pianta gode de' suoi germogli, o ramoscelli vicino al piede, e quando non nè nascano, naturalmente, approva il piantarcene.

Due o tre anni dopo trapiantati, quando sono divenuti grossi più d' un manico di vanga, dalla metà d' Ottobre alla metà di Novembre; o dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, s' innestino in luogo proprio, e più alto che sia possibile, lasciandoli qualche picciola sortita sotto l' innestatura, poichè tagliando il fusto basso, senza lasciarvi nessuna messa, o sortita, s' opprime talmente il sugo vegettante, che spesso illanguidiscono, e qualche volta si perdono affatto i pedali. L' innesto si fa a squarcio o sia tronco fresco (*Vedi INNESTARE*) spaccando nel vero mezzo il fusto, per incastrarvi due marze domestiche, una per parte, con gli

occhi che guardano al di fuori facendovi una fasciatura con tiglio di canapa pettinata, ricoprendola della folita meftura da innefti, la quale fi leva, e fcioglie alla metà del Maggio feguente, affinchè poffano liberamente agire, e crefcere.

Finalmente il fecondo anno dopo innestati nel mefe di Novembre, o dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, fi rivedano, tagliando con diligenza tutte quelle fortite che andaffero contro il buon ordine, minacciando confufione, e quelle che voleffero troppo ingroffare, equilibrando in quefta guifa da ogni parte il nutrimento; e così fi feguiti fucceffivamente, tenendoli fempre puliti e netti da tutti i rami inutili, infermi, morti, e rotti nell' atto di cogliere il frutto, e quando fono per maturare le ciliege, giova molto l'innacquarli; e Marziale infegna di tagliare due palmi fopra terra un ciliegio giovane, e fpaccato levargli la midolla fino alle radici, quindi unito e legato fubito, e coperto di fango, dice, che l'anno avvenire fi troverà riunito; che allora quefto fi debba inferire con marza di ciliegio che non abbia fatto frutto, e che quefto sì fatto innefto produrrà ciliege fenza nocciolo. Qual fede meriti in quefto Marziale lo dimoftra l'efperienza fattane. L'operazione è riufcita a maraviglia: il ciliegio è venuto beniffimo; non ha però prodotto le promeffe frutta fenza nocciolo, ma neppure col nocciolo. Da ciò imparifi a non perfuaderfi facilmente di certe bizzarre invenzioni.

Oltre il ciliegio fopraddetto, tre altre fpezie fe ne diftinguono, le quali quantunque non producano frutto, pure fono di ornamento ai giardini

dini facendo un fiore doppio. La corteccia di questo è tirante ad un rosso oscuro, e talvolta con certe striscie biancheggianti, avendo le foglie aguzze, leggiere, e delicatamente lacinate: i fiori nascono a tre a tre, ed anche a quattro, di figura rosacea, con molte fogliette poste in cerchio, e nel mezzo talvolta strisciate di bianco. Queste spezie di ciliegi richieggono la medesima coltura del ciliegio ordinario fruttifero, piantandosi in terreno da ortaglia, in posto solatìo. Si propagano per via d' innesti, che si fanno per ordinario a Luna crescente nel mese di Aprile, e si regolano i loro rami a misura che crescono, col tenerli in mediocre altezza, procurando ogni anno di levargli il seccume.

CIMICATOLA. Spezie d' uva. *Vedi VOLPOLA*.

CINQUANTINO. *Vedi GRAN TURCO*, e *FORMENTONE*.

CINQUE FOGLIE. Erba così detta dal fare in cima d' ogni suo ramicello cinque foglie, che rassomigliano quelle della menta; butta molti gambi, e cresce ne' luoghi acquatici. E' vulneraria, astringente, e si usa per lo spurgo del sangue, per la tosse, per l' iterizia, per le affezioni catarrali, per le mosse del corpo, e dissenteria: la radica fatta bollire in acqua fino alla consumazione del terzo, e tenutane la decozione in bocca, calma il dolor de' denti.

CIPOLLA. Pianta d' orto bulbosa, la quale butta le foglie all' altezza d' un piede; il gambo è tondo, e vuoto, alto tre in quattro piedi, che fa in cima de' fiori, a' quali succede il seme, ch' è grosso come la polvere da cannone, un poco schiacciato da una parte, e mez-

mezzo tondo dall' altra. La barba della pianta è quella che noi chiamiamo cipolla, della quale se ne fa grand'uso nelle cucine: essa è bulbosa, tonda, schiacciata al di sopra, e ricoperta di molte pellicelle bianche o rosse, e d' un odore fortissimo. Le cipolle si moltiplicano solo dal seme, che si sparge un poco rado di Febbrajo, e Marzo, o anche d' Agosto, sempre nello scemar della Luna, in luogo caldo, esposto al Sole, e in una terra bene smossa, stritolata, e concimata, con la quale si ricuopre, e si diradano, se nascono troppo fitte. Amano le terre renose, leggieri, o sassose, adattandosele meno le forti, o frigide; vogliono tre buoni lavori con vanga o zappa, ma non molto profondi; nè devono esser piantate molto sotto, venendo ordinariamente a fior di terra, mentre quando è assai lavorato a fondo il terreno, gettano lunghe barbe, e trovano tanta sostanza, e umidità, che le fa sfogare in fogliame, e non ingrossano quanto quelle che hanno trovato un lavoro superficiale, e sono state innaffiate di rado, oltre di che non sono da serbarsi molto.

Secondo la diversa natura de' terreni, e de' conci, vengono le cipolle di sapore più o meno forte: le bianche sono più dolci, e più stimate delle rosse, e perchè abbiano un sapor dolce, si piantano in una terra renosa, migliorata con del concio ridotto a terriccio, e più d'ogn' altro è buono il letame umano; e si prendono de' migliori semi venuti da quella qualità di cipolle che ha la forma lunga come una pera, e vogliono che il seminare assieme con esse assenzio, menta, o altr' erba odorifera le faccia essere meno forti, e acute. Generalmente

te le cipolle che pajono meno dure nel pigliarle un poco forte, ſono le meno acute di ſapore.

Allorchè la cipolla ha preſa forza, il calore è quello che la fa ingroſſare, e maturar preſto. Per averne delle molto grandi ſi ſpiantano quando ſono groſſe come una penna di gallina, trapiantandole in ſolchi nel cipollajo, avendoli prima ſcorciate le foglie, e recisa la metà delle barbe, con intridere le rimanenti di ſterco bovino freſco, ſarchiandole ogni quindici o venti giorni, e levando ogni erba triſta. Quando ſono grandi, e non ingroſſano più, ſi calpeſta tutto il ceſpo della pianta, perchè le cipolle vengano più larghe e più groſſe, e dicono che a levargli, quando ſi piantano, la prima ſcorza, vengono più belle. Ne' giorni caldi ſeccate che ſiano le foglie, ſi cavano, e ſi fanno ſtare, prima di riporle, con la radice volta al Sole, e perchè ſiano da ſerbarſi, conviene che abbiano la pelle finiſſima, e poche foglie.

In una terra nè troppo forte, nè troppo leggiera, nel meſe di Marzo, alla diſtanza d' un piede una dall' altra, ſi pongono quelle deſtinate per il ſeme, e quando ſono creſciuti i gambi, ſi legano con paglia a de' baſtoni fitti in terra, laſciandoli ſtare finchè divengano gialli, e quaſi ſecchi, acciocchè il ſeme ſia ben maturo prima di raccoglierlo; poſcia ſi tagliano a mezzo i fuſti, e legati inſieme ſi fanno ſeccare al Sole ardente con il ſeme dentro, il quale dura tre anni non levandolo da' ſuoi ripoſtigli, ma cavandolo un anno ſolo.

La cipolla ſecca è più ſana della verde: ha delle qualità ſalutari, poichè preſa con del fi-

nocchio, guarifce l'idropifia che principia: applicata con una pezza di panno bianco fopra le percoffe, mitiga il dolore: cotta nella brace, e mangiata con zucchero, olio, e aceto, guarifce la toffe, ed è buona agli afmatici: peftata, e mefcolata con burro frefco, mitiga i dolori moroidali.

La cipolla fcilla, che ha la radice maggiore dell'altre, e che per la fua troppa acutezza è quafi velenofa, ferve per ingrediente di medicine. *Vedi SCILLA.*

CIPOLLE di FIORI. *Vedi FIORE.*

CIPRESSO. Albero de' più grandi, il quale viene ne' paefi caldi, e fopra i monti; è fempre verde, e folto da capo a fondo; fa un frutto che fi chiama coccola di cipreffo, in forma di noce, con delle feffure in varie parti o fiano fpaccature, ch' è d' un fapore molto amaro, dentro di cui ftà racchiufo il feme picciolifsimo, e angolare. Si femina per lo più ne' vafi al principiar della Primavera, in buona terra arenofa, e afciutta, la quale fpeffo s' innaffia, e dopo due anni quando le picciole piante fono giunte all'altezza d' un piede, fi mettono nel piantonajo nel mefe d' Aprile in una giornata nuvolofa, di dove, venute grandi, dopo effervi ftate tre o quattro anni, fi levano, per porle in formelle cubiche della grandezza di quattro piedi: nè importa, fatta che fia la buca, lafciare ftagionare la terra, la quale però non dev'effere in luogo umido, ma fano ed afciutto, dovendofi prima innaffiare la buca, e bagnare le radici; come pure fe la ftagione corre afciutta fa di meftieri, innaffiare fpeffo quefte piante; e fe la pianta è fatta a fine d'aver legname, dovranno porfi in diftan-

za

za quadrata una pianta dall' altra di diciotto o venti piedi.

Il legno di cipresso è gialliccio, quasi incorruttibile, e dove è tagliato l' albero, non rimette più. La coccola è ottimo rimedio nelle dissenterie, e dicesi che sia febbrifuga.

CIRIEGIO. *Vedi CILIEGIO*.

CISTERNA. E' propriamente una conserva d' acqua piovana. Se alla campagna si facessero delle cisterne, o conserve d' acqua piovana, molti paesi non si troverebbero nel caso di vedere nel seccore assetato il bestiame, e i terreni, ne ricaverebbero vantaggio per l' uso che potria farsi di queste acque per adacquarli.

Le cisterne debbono esser fatte con buona calce, e puzzolana perchè ritengano l' acqua; vi dee essere il suo *purgatorio*, ch' è un luogo ripieno di sassi e ghiaja di fiume ben pulita, per dove passa l' acqua prima d' entrare nella cisterna, affine che depositando con una spezie di filtrazione per questi sassi tutte le materie grosse, si raddolcisca, e si purifichi: in fondo pure alla cisterna si pone un letto di ghiaja e rena, che contribuisce a conservar l' acqua.

CIVAJA. Nome generico d' ogni legume, siccome ceci, lenti, cicerchie, e simili. *Vedi* a' suoi nomi.

CLARETTO di FRANCIA. Spezie d' uva bianca, che matura dopo la metà d' Agosto, ne fa molta, di grappoli un poco serrati, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, bislunghe, e di guscio duro. I capi sono grossi, di colore scuro, con occhi rilevati ad una giusta distanza. Fa i pampani grandi, di pianta rotonda, molto vellutati di sotto, con gambo vermiglio pieno. Vuole il clima caldo,

il suolo leggiero, sottile, e asciutto. Il vino ha il color di paglia, ed è sottile, sciolto, e spiritoso, ma di non molto odore; buonissimo a bever-si solo.

V' è anche la rossa; che non differisce da questa, se non che fa i grappoli più sparti, i capi sono rosseggianti, i pampani poco vellutati, ed il vino matura tardi, e riesce meglio mescolata con altr' uve che sola; richiede lo stesso clima, e terreno.

COCOMERO; in varj paesi, nominato *Anguria*. Frutto di forma tonda, di buccia verde, di midolla acquosa, e di grato gusto ne' caldi ardenti. Il luogo per i cocomeri vuol' essere in pianure calde, dominate dall' aria, e dal Sole; con un buon fondo di terra grassa, pastosa, leggiera, che stritoli, purchè non sia troppo arenosa, nè tanto forte che faccia nell' estate delle aperture, e molto meglio se vi sarà il comodo di poterla adacquare. Tra i primi e i venti d' Aprile, quando la terra è asciutta in modo da potersi facilmente lavorare, si vanga tre palmi a fondo, stritolandola bene, e ripulendola da tutta la gramigna, ed altre erbe; con dare alla superficie un poco di declive per lo scolo dell' acque piovane; quindi erpicata varie volte per più versi, circa i venticinque d' Aprile si facciano coll' aratro grande i solchi larghi quasi due palmi e mezzo compreso il lembo, e poi con il marrone s' unischino due solchi insieme, tirando il lembo o sia ciglio d' uno ridosso dell' altro, in modo che formino una sola porca larga circa cinque palmi, la quale dalla parte di levante resti bassa al pari del fondo del solco fatto con l' aratro, e dalla parte di ponente resti sollevata tutta l'

al-

altezza del lembo , non tanto per facilitare lo ſcolo dell' acque, quanto ancora perchè i ſemi godendo del calor del Sole più preſto germogliano, e prendano maggior forza , e vigore . Preparate così le porche , ſi facciano in mezzo di eſſe con la vanga le buche larghe per ogni verſo, e profonde due palmi e mezzo, diſtanti ciaſcuna circa dodici palmi, e diſtribuite in *quicuncem*, ponendovi in ogni una uno ſtajo e mezzo del concime che ſi dirà in appreſſo, ricoprendolo di terra bene ſtritolata , ſenza pigiarla, e facendovi in mezzo alla buca , per il lungo della porca , coll' occhio del marrone un picciolo ſolchetto profondo due dita , e lungo un palmo, coll' avvertenza che ſopra il concime vi reſti almeno l' altezza di quattro dita di terra: ſi mettano ſeparatamente in ciaſcun ſolchetto otto o dieci ſemi neri, ſtati prima a rinvenire tre o quattro giorni nell' acqua pura , i quali ſi ricuoprono leggiermente di terra ſottile , un poco renoſa , e tutto queſto ſi faccia in tempo che la terra non ſia troppo bagnata.

Parlando ora della qualità , e modo di preparare il concime, nel meſe d' Ottobre levate le vinaccie dal tino , ſi prenda metà letame di cavalli biadati, un quarto concime di pecora , e un quarto vinaccie, ponendo il tutto aſſieme in luogo difeſo dalle pioggie , meſcolandolo , e ſtritolandolo ogni quindici giorni, acciocchè nello ſmaltire divenga tutto d' una medeſima paſta; e ſe reſtaſſe troppo aſciutto , come qualche volta accade, e non poteſſe per tal cauſa fermentare, vi ſi getti tant' acqua da bagnarlo un poco, e ſubito ſi rimeſcoli , tenendolo ſempre ammontato e ammaſſato inſieme . Al principio

cipio del mese di Marzo s'accresca la massa di detto concio con due quinte parti, una di sterco di colombi, l'altra di lupini scottati in una caldaja; e se è possibile vi s'aggiunga un' altra quinta parte di cessino, o sia pozzo nero, rimescolando ogni cosa insieme.

Ma torniamo alle piante de' cocomeri. Dieci o dodici giorni dopo nati, allorchè dal loro vigore possono distinguersi i migliori, se ne lascino due soli gambi de' più belli per buca, sbarbando gli inferiori, e quando hanno tre o quattro foglie, si zappi da per tutto la terra, rincalzando i gambi fino alle foglie, con abbassare un poco le porche dalla parte dell' aria di ponente. Va nuovamente zappata la terra, riducendola piana nel rincalzare con diligenza le piante, allora quando hanno i tralci lunghi circa un palmo e mezzo, voltando le punte di essi sterzatamente per tutti i versi del campo, acciocchè resti tutto ricoperto il terreno. Dopo fioriti e legati i cocomeri, cominciando ad ingrossare, si prendano con maniera per il gambo, e si posino in terra dalla parte del fiore, che in tal guisa verranno con maggior comodo più grossi, e di miglior figura. Allora devonsi tagliare i tralci piccoli, nati da' tralci grossi che hanno prodotti i cocomeri, e questi si spuntino lontani due piedi da' medesimi cocomeri; ma se la persona che dee fare una tal potatura non è intendente e pratica, sarà meglio tralasciarla, per non cagionare più danno che utile con il taglio de' tralci buoni in vece de' cattivi, e conseguentemente con la perdita di molto frutto. Venuta la stagione calda, verso la metà di Luglio, se le piante patissero seccore, vi s'introduca placidamente l'acqua, finchè

chè ricuopra tutto il campo, e si lasci stare così coperto o per una notte, o per cinque o sei ore della mattina. La bellezza, e perfetta qualità de' cocomeri farà conoscere l'utile delle fin quì descritte regole.

Cocomero salvatico, detto anche *asinino*. Ha le foglie più ruvide del domestico, bianche al di sotto; i tralci sono talmente ruvidi, che a toccarli pungono come spine. I fiori sono gialli fatti a stella, i quali nel crescere divengono come una ghianda, ma più grossi però, e più lunghi, ricoperti d'un pelo che ha dello spinoso per la sua acutezza.

Tutta la pianta è d'uso in medicina. La radica è astersiva, digestiva, e mollificante: il sugo di cocomero salvatico, chiamato *Elaterium*, serve a molti mali, e particolarmente per purgare di sopra, e di sotto.

CODA di LEONE. Pianta che si chiama *Marrubio*, *Cardiaca*, *Siderite* come anche *Leonuro*. Getta un fiore vaghissimo, ed incomincia a fiorire verso la metà di Settembre, e fa pompa di tante come fiammelle, quanti virgulti tiene, che per la sua vivezza accende il desiderio di vagheggiarlo. Si dice, che questa pianta fu portata dal Capo di buona Speranza, promontorio dell' Africa. Si moltiplica o per via de' semi, de' quali grandemente abbonda, o col levar i rampolli, che quasi subito piantati germogliano. Si conserva con maggior facilità ne' vasi, che in terra, poichè così si può ritirare, quando è necessario, nelle stanze per ripararla dal freddo, di cui molto teme, e gli è grandemente nocivo. Ve n'è un' altra spezie, che nasce ne' seminati, la quale chiamasi anche Fiammina, e questa li fa morire, e li abbrucia come

me fuoco, che però si deve necessariamente sradicarla.

COLCHICO. Fiore di diverse spezie: il più stimato è il doppio di color vinato, macchiato dello stesso colore, chiaro, e scuro, che fiorisce in Autunno. Vuole quattro dita di profondità, e di distanza, in buon terreno, macero, di dove si cava solo per isgravarlo, e subito si ripianta. La sua radice è gustosa, e dolce al palato, ma talmente nociva al corpo umano, che lo riduce a morte.

COLLO di CAMELLO, detto anche *Narciso di lungha cervice*, e *coronato*. Fiore del quale se ne trovano di tre sorte; il bianco scempio, e doppio, e il bianco pallido. Il bianco scempio dilata sei foglie, in mezzo alle quali sorge un calice lineato di rosso all' estremità. Il bianco pallido è minore, ma di fiori più copiosi, facendone quattro o cinque per gambo, con il loro calicetto giallo. Il bianco doppio può veramente dirsi *narciso coronato*, poichè tra le molte foglie solleva il calice di color d' oro, fregiato nell' orlo con una linea rosseggiante a guisa di corona. Amano un luogo poco solatìo, terreno grasso, e macero, e la profondità di quattro dita, e mezzo palmo di distanza uno dall' altro, ricuoprendoli con terra da ortaggi; passati i tre anni si levano per staccar loro il soverchio moltiplico.

COLMARE. Dicesi delle terre nelle quali s' introduce l' acque torbide de' fiumi ad effetto che vi depongino. Allorchè si ha la comodità d' un fiume, o torrente, da cui poter prendere le acque torbide, e per via d' un canale con la sua cateratta condurle in un terreno basso, palustre, ed umido; si circonda primie-

ramente il terreno d'argini capaci di sostenere quella quantità d'acque, che conviene introdurvi proporzionatamente all'estensione della colmata, in fondo alla quale vi dev'essere un altra cateratta, di dove dar esito all'acque, quando per aver deposto sono divenute chiare; avvertendo che se il terreno da colmarsi fosse talmente vasto, che bisognasse dividerlo, e colmarlo un pezzo alla volta, fa d'uopo cominciar sempre a colmare il punto più basso, e venir di mano in mano al più alto, per non trovarsi poi costretti a far nuove gravose spese per poter finire la colmata. Alzato così il terreno, e reso sano, e asciutto, s'incomincia dal seminarvi delle biade serotine, cioè saggina, granturco, miglio e panico, che vi vengono in abbondanza, sfruttando quella terra troppo calorosa, e non atta a produrre il grano se non il terzo anno.

COLOMBAJA. Luogo fatto per starvi i piccioni, che dev'essere per quanto è possibile discosto dal più abitato della casa, fabbricato di pietre riquadrate con poca calcina, e senza legnami per difendere i piccioni da' sorci; giustamente elevato, imbiancato dentro e fuori, voltato al mezzodì, con un ripiano di pietra e mattoni al di fuori, perchè i piccioni vi si possano posare, e secondo l'Erera, dev'esservi ad una giusta distanza dell'acqua, che corra leggermente, ove possano sciaquarsi, e altr'acqua stagnante, o con arte preparata, non molto fonda per abbeverargli l'Estate. Nella Colombaja si mettono quanti nidi o cestini che si vuole, e questi, o di vinchi, o di terra, scavati nel muro: il prim'ordine va alto quattro piedi da terra, e il più alto tre piedi distante dal

dal palco, e coperto d' un asse. I Piccioni sono del padrone della colombaja finchè mantengono l' abito di tornarvi, ma se lasciano di ritornarvi, dopo un certo spazio di tempo (è varia la determinazione di questo tempo) appartengono al padrone della colombaja che hanno scelta. E' proibito espressamente l' ammazzare o prendere in qualunque forma i piccioni. *Vedi PICCIONI*.

COLOMBI. *Vedi PICCIONI*.

COLOMBINA. Sterco di piccione; ottimo per il molto calore che contiene in sè, e che per ciò estirpa mirabilmente la gramigna; si dà avanti il verno alle viti, e altri alberi, in modo però che non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia alle nevi, e a' ghiacci: volendolo adoprare la Primavera, o si sparge per tempo sopra i seminati, o si fa stare tre mesi in acqua, con la quale si può innaffiare qualunque pianta illanguidita per frigidità di terreno; o che ami il caldo; e lo sterco asciutto, e stritolato, si potrà dare con singolar vantaggio a qualunque pianta, o seme.

COLONNE, o COLONNELLI. Sono i migliori sostegni che possano metterli alle viti in quei luoghi ove si tengono a filari; si fanno di quercia, segati in quadro alla grossezza di sei in sette pollici per ogni parte, e di lunghezza sei piedi, e un quarto le colonne, e cinque piedi e un terzo i colonnelli. Non dovrebbe un' economo agricoltore spaventarsi per la maggior spesa che vi vuole in questi, che ne' pali, poichè facendo un giusto esame vedrà quanto gli venga amplamente ricompensata. Oltre al difender la vite per la loro grossezza e solidità da' pericolosi effetti del gelo, e de' venti, dure-

ranno fino a quarant'anni se prima di adoprarli stati sieno per qualche anno nell' acqua a purgarsi ; dovecchè i pali non sono sì resistenti, e forti , e conviene frequentemente rinnovar la spesa . Per purgare , e render più durevoli le colonne, e colonnelli, segati che siano, si pongono in una buca piena d' acqua, ove si lasciano per un' anno almeno , e meglio se vi staranno di più, soprapponendovi delle pietre o altri pesi perchè restino sotto l' acqua , e non galleggino. Alcuni per adoprarli subito fatti , senza indugiare il detto tempo , praticano di avvampare e abbruciacchiare quella parte che deve entrar nella terra , e quantunque così non si corrompano sì presto, pure non sono di tanta durata, quanto quelli tenuti nell' acqua.

COLOQUINTIDA, detta anche *appio amaro*, ha le foglie e i tralci simili al cocomero salvatico, ed è la pianta della zucca salvatica , chiamata dagli antichi morte delle piante, perchè fa morire l' altr' erbe a se vicine, talchè la terra all' intorno par bruciata . Ha le foglie ample , pelose, ed i suoi rami serpeggiano come la zucca sopra la terra , e simile nella sua picciolezza è il frutto , essendo grande quanto un arancia . Evvi il maschio e la femmina: il maschio esternamente è lanuginoso d' un giallo alquanto nero , duro , e grave ; la femmina , ch' è la più lodata, è bianca, liscia, leggiera , con la midolla interna bianchissima, ed è buona a far pillole per sciogliere il corpo ; opera però con violenza, arrecando degli struggimenti , e aprendo talmente le vene che ne fa escire il sangue, cosicchè ha bisogno di correttivo. Una tal violenza nell' operare accade più che altro in quella che non è ben matura, mentre se

sarà

farà nata in un terreno arenoso, e colta nell' Autunno, allorchè cangia il suo colore di verde in citrino, segno di maturità, non produrrà effetti cotanto perniciosi.

COLSAAT, o KOLSAAD. Nome Fiammingo che danno ad una spezie di cavolo rosso, che forse è il cavolo rapa chiamato da' Toscani, il di cui seme è simile a quello della rapa, ma più nero, e più grosso, e si coltiva diversamente, seminandosi a mano da' primi d'Aprile fino in Giugno, in buona terra, grassa, umida, e ben lavorata; ricoprendolo con passarvi sopra l' erpice. Si dà verde a' bestiami dal mese di Settembre fino a Dicembre; è buonissimo per ingrassar le vacche, e tosandolo, ributta. In tutti i Paesi Bassi ne seminano assai, ed è una buona entrata per la quantità dell'olio che si estrae dal seme per bruciare, per ungere le lane ecc. ed è lo stesso di quello che in Francia chiamano *huile de navette*. Per lo stesso effetto di ritrarne l' olio dal seme, se ne è introdotta la coltura anche in varj paesi della nostra Italia.

COLTIVARE. Diversi sono gli esami che devono farsi prima di porsi a coltivare, per conoscere se sia vantaggioso, per non gettare inutilmente il denaro, e la fatica. Si consideri la qualità del terreno (*Vedi TERRA*); la stabilità del fondo, che trattandosi di monti o colline, si osservi se possa smottare, o dall' alto calarvi il terreno, se le acque venendo precipitosamente al basso, possano farvi considerabili e dannose rosure, o se la loro forza possa venir riparata da muri, e acquidocci, e in qual forma vadano questi diretti, potendo servirci di regola i torrenti, e gli scoli dell'ac-

que piovane. Per afficurarfi della qualità, e fondo del terreno, farà affai concludente il farvi delle buche larghe e profonde almeno quattro piedi, che così vedremo quanto fondo di terra vi fia, e le diverfe qualità di ftrati che poffono trovarfi, come pure fe vi fieno acquitrini, o gemitivi interni d'acque, per ripararvi: nè farà inutile cofa il riempire fubito fcavata una di dette buche con la medefima terra, calcandovela nel rimetterla dentro, perchè fe ne avanzerà, farà fegno di terreno buono per grani, per viti e pafture, fe riempirà per l'appunto la buca, e di poco valore la giudicheremo, fe ne mancherà. Le fuddette buche oltre il farci comprendere la qualità del terreno, ci faranno anche vedere la di lui profondità, e qual terreno gli ftia fotto; imperciocchè il miglior terreno fe non è più fondo d'un piede, e fe fta fopra uno ftrato di creta foda, o di dura pietra fredda non è così fertile quanto un terreno inferiore di maggior fondo, e fituato fopra calda pietra da calcina, o fopra rena o ghiaja, attraverfo della quale poffa fcorrere la fuperfluità dell'umido, fenza riftagnarvi a infracidire le radici delle piante, come fuccederà nel primo cafo. Si dee però aver riguardo al clima, mentre in qualche parte poffono effer più fruttifere le crete fredde ed umide, di quello che non lo faranno le altre. *Vedi COLTIVAZIONE* e *TERRA*.

COLTIVATORE. E' una fpezie d'aratro compofto di diverfe parti, che fi ufa particolarmente in Francia per lavorare le terre. Vedafi il Trattato della coltura delle terre di M. du Hamel, e vi fi troverà la defcrizione di diverfi coltivatori ftati inventati, con le fue figure, fen-

ſenza le quali inutile ſarebbe ſtato il darne quì alcun ragguaglio.

COLTIVAZIONE. Si riferiſce queſta parola non ſolo alla lavorazione delle terre già poſte a ſementa, come ancora al diſſodare quelle incolte, e ridurle a cultura. Siamo in un Secolo in cui ciaſcun parla di coltivazioni, e più d'ogn'altro di nuove coltivazioni; e quanti pur troppo di queſti che intraprendono a ridur terre, acciecati da un vano piacere d'aver vaſte campagne in cultura, non conoſcono il loro intereſſe, perchè traſcurano le già coltivate. Io conſiglierò i buoni Agricoltori a ben coltivare le terre di già lavorative prima di diſſodarne delle nuove, poichè più frutto ricaveranno da poco terreno ben coltivato, di queſto che da molto mal lavorato.

Volendo fare una coltivazione, avanti d'effettuarla è importantiſſimo eſaminare la qualità del terreno ( *Vedi TERRA* ), e quindi bene e ſtabilmente idearla ( *Vedi COLTIVARE* ).

Se il terreno da nuovamente coltivarſi è a boſco, dopo tagliato tutto il legname, convien cavarne le ceppaie, eſtirparne le radici, e pulirlo dagli ſterpi. Queſto può farſi in differente maniera, o dando fuoco, o sbarbando i detti ſterpi: ma per varie ragioni non credo l'uſo del fuoco in queſto caſo il più vantaggioſo, poichè non libera dal dover poſcia con iſcavi eſtrarre le ceppaie e le barbe che impedirebbero i lavori, e nuovamente ripullulerebbero; oltre di che la ſuperficie del terreno de' boſchi ſuol eſſere ordinariamente graſſa, e feconda, mentre gli alberi andando a fondo colle radici a procurarſi il nutrimento non la ſpogliano di ſughi, e le foglie che continuamente cadono vi fan-

fanno uno strato di fertile terriccio, cosicchè non abbisogna delle ceneri degli sterpi per esser fertilizzata, nè dell' azione del fuoco che la scompagini, e che anzi con pregiudizio la prosciughi. Che se si estrarrà ogni cosa con escavazioni, queste la disporranno benissimo ad esser concotta da' ghiacci dell' Inverno, passati i quali un semplice lavoro alla Primavera basterà per potervi seminare del grano marzolo, ed averne un abbondantissima raccolta.

Nelle terre incolte, le quali producono puramente ginestre, ginepri, pruni, e simili, siccome variano le circostanze, poichè questa terra suol esser risecca e soda, nè ingrassata come ne' boschi dalle foglie degli alberi, che cadute sul terreno vi trattengono l' acqua delle pioggie, e infradiciando servono d' un ottimo governo; così quì può giovare l' uso del fuoco, il quale colla sua attività aprirà una quantità di pori, e la ridurrà quasi spugna assorbente le influenze dell' aria, e delle rugiade. Ecco in qual modo bruciano in alcuni luoghi queste qualità di terre. Nel colmo dell' Estate con una spezie di marra staccano tutta la superficie in piote al più possibile d' un egual grandezza d' otto in dieci pollici per ogni verso, e grosse circa tre pollici, le pongono per ritto a due a due appoggiate una all' altra affinchè si risecchino: prosciugate che siano ne formano ripartitamente quà e là pel campo diversi piccioli fornelli nel seguente modo. Per l' altezza d' un piede in circa rizzano colle dette piote poste per piano una spezie di muraglia in giro, di diametro un piede e mezzo, lasciando dalla parte che domina il vento un' apertura a guisa di porta per accendere il fuoco, sopra del-

della quale pongono un legno, che serve d'architrave; riempiono l'interno della muraglia con legna minute, frasche, ed altra materia combustibile, e terminano il fornello formandovi con delle medesime piote una volta, prima di chiuder la quale danno fuoco alle legna, e acceso che sia serrano con piote la porta, e l'apertura lasciata al di sopra, osservando di turare le troppo grandi fissure che si formassero, affinchè il fuoco non si consumi troppo presto, in modo però che non resti soffogato. Terminata l'azione del fuoco, e raffreddata la terra la spargono ugualmente per tutto il campo, e con un leggier lavoro la mescolano con quella della superficie, preparandola poscia con altri più profondi lavori a ricevere nell' Autunno veniente la sementa del grano, ovvero di vena o segale per smorzare il primo anno il troppo suo calore. La non picciola fatica che si ricerca in questa operazione vien ricompensata dalla fecondità del terreno, rendendosi fertile più che in qualunque altra forma: quello però che merita riflessione, si è, se questa fecondità sia durevole e vantaggiosa, o passeggiera e pregiudiciale. L'esperienza, per vero dire, dà tutto il luogo di dubitarne, poichè le terre più volte bruciate divengono leggerissime, e diminuiscono la loro fertilità, e ciò può ragionevolmente credersi che dipenda perchè una parte di questa terra si bruci troppo a guisa di mattone, e per conseguenza divenga sterile. La più sicura maniera adunque sarà, dopo aver tagliati tutti gli arboscelli e spini, passarvi tanto per lo lungo quanto pel traverso con un aratro a coltelli, tirato da più para di buoi, il quale reciderà e solleverà tutte le radici, di modo

modo che estratte dal terreno, e ammontate quà e là pel campo, potranno bruciarsi, e spargerne dappertutto le ceneri. In questa guisa non si correrà il pericolo di troppo bruciare la terra; le aperture fatte da' coltelli la renderanno più facile ad ararsi; le ceneri delle piante, e delle radici la fertilizzeranno, ed i successivi frequenti lavori accompagnati da' letami la manterranno in questa fertilità.

Il Marchese di Turbilly autore d' un picciolo libretto pubblicato in Francia negli scorsi anni, intitolato *Discorso sopra la coltivazione delle incolte e sterili campagne*, divide le incolte terre in tre qualità: cattive, indifferenti, e buone. La prima qualità la descrive per una sorta di terra, il di cui superficiale strato consiste in calda e bruciante sabbia mescolata col limo, atta ad esser calcinata; e la seconda per simile alla prima, il di cui superiore strato è un leggiero, sabbionoso, e renoso suolo, ma incapace di calcinarsi. Ambedue queste qualità possono, egli dice, e mostrano come lo possono, essendo coltivate, divenir vantaggiose, perchè uno stato di grassa terra marnosa o cretosa comunemente trovasi sotto di esse con facilità, e poco distante dalla superficie loro. Il Marchese raccomanda, e descrive particolarmente lo strumento chiamato Trivello, col quale possiamo scoprire se sotto le menzionate terre incolte siavi il sopracitato strato di grassa cretosa terra, nel qual caso possono esser rese fruttifere al sommo mescolando insieme questi due strati, che può farsi con piccola spesa; e da questo noi possiamo vedere la ragione perchè la quercia, il faggio ecc., come dice Virgilio,

... *quæ*

*. . . . . . quae quantum vertice ad auras*
*Ætherias, tantum radice in tartara tendit.*

profitta bene in molte terre che vedonsi essere sterili, e non profittare in altre le quali producono tanto biada che fieno. *Vedi TERRA* ove si è parlato delle terre sterili.

Le pasture e prati volendoli ridurre a terre seminative, si comincierà dal fenderle con un aratro a coltelli, sì per lo lungo, come pel traverso; quindi con un aratro da rivoltare la terra sarà facile il dividere la codega erbosa dove hanno tagliato i coltelli, e sollevare le radici in aria, e l'erba al di sotto, mentre i ghiacci e le pioggie dell'Inverno disfaranno queste piote, le radici concotte periranno, e l'erba infradiciando servirà di governo al terreno.

Se la coltivazione dev'essere puramente a grano, o altre biade, servirà un sterro di circa due piedi, lasciandolo dopo fatto per un mese scoperto all'intemperie dell'aria; ma se alle viti, olivi, o altri frutti, se non per tutto, ne' filari almeno delle piantate, bisogna farlo largo e profondo più di quattro piedi; e se è fossa, vi s'aggiugne in fondo di essa di quà e di là il soggrotto, o sia scavo di un piede, lasciandolo stare un'anno scoperto, perchè la terra col benefizio de' ghiacci, e del Sole si concuoca, si stritoli, e divenga leggiera, e soffice. Quanto a' sassi che si trovassero nello scavare, se sono grossi, e forti da resistere all'aria, potranno servire per i muri, e al contrario se piccoli, e che si stritolino allo scoperto, si porranno in fondo per le fogne delle fosse; e se per disgrazia s'incontrasse in degli al-

alberifi cultellini, galeftri, e bardelloni, effendo in poca quantità, fi faccia lo fcavo più profondo, e fi fotterrino fotto le fogne delle foffe; fe fono molti, fi tralafci la coltivazione, piuttoftochè avere un campo ripieno di fcappiole. Nè è fempre utile il rompere, e disfare i maffi che s'incontrano, quantunque alcuna volta guaftino l'ordine della coltivazione, e la dirittura de' filari, poichè accade che in qualche luogo fervono di ficuro ritegno del terreno, il quale fenza di effi farebbe trafportato dalle pioggie; e in quefta guifa le piante, trovandovi più che altrove di che foftentarfi vi provano meglio: che fe disfarfi fi voleffero certi maffi di natura quarzofa, oltre la grave fpefa, pregiudicherebbe al campo, riempiendolo d'una gran quantità di fcappiola, dannofa alle piante, a' lavoratori, ed alle beftie. Un giudiziofo efame farà determinare il faggio coltivatore, e rifolvere ciò che gli poffa effere più vantaggiofo.

Procurifi inoltre di fare i filari più diritti, e meno interrotti che fia poffibile, perchè non impedifcano i lavori; che le foffe abbiano il fuo declive per lo fcolo, facendovi anche de' contraffoffi e fcannafoffi fe l'umidità del terreno lo richiede; che i divelti, o filari fieno difcofti dalle mura e ripe almeno quattro piedi, gli olivi diciotto in venti piedi, e gli altri frutti dieci piedi per lo meno, acciocchè le barbe abbiano luogo di dilatarfi, altrimenti non farebbero profitto alcuno; che da un filare all'altro vi corra almeno quaranta piedi, perchè le piante non aduggino le femente, e ne' filari gli olivi fiano diftanti uno dall'altro quaranta piedi, con che però gli olivi, e frutti corrifpondano

dano fra di loro in squadra, e fra le viti e qualunque pedale di frutto vi corra la distanza di quattro piedi, osservando, che se tutte queste distanze saranno maggiori, saranno le piante certamente miglior prova.

Quanto a' lavori da farsi ne' campi così ridotti, e come questi vadano diretti *Vedi LAVORI*.

COLTRO. E' un ferro grosso in forma di coltello fitto nella stiva dell' aratro, che serve per tagliare la terra; e le barbe, e fare strada al vomere che ha un solo orecchio, e manda la terra tutta da una parte. Questo ferro è assai buono per i terreni non sassosi: si usa solo senza il vomere con molto vantaggio per tagliare la codega de' prati prima di concimarli, affinchè la pioggia sciogliendo i sughi de' conci, gli faccia facilmente penetrare nella terra per l' aperture fatte dal coltro. Vedi il più volte citato M. du Hamel.

COLUMBARIA, o COLOMBINA. Pianta la quale cresce nelle macchie, e su' muri; i suoi gambi sono alti un piede, le foglie tagliate, i fiori turchini, e crescono a spiga. Ella è calida, cefalica, e vulneraria, si usa nelle affezioni del capo cagionate da freddo, nelle malattie del petto, ostruzioni di milza, e nell' iterizia: la decozione di tutta la pianta libera da' calcoli, guarisce le piaghe: i suoi fiori mescolati con la farina di segale e chiara d' uovo, applicati in impiastro, guariscono la pleurisìa.

COMINO. Spezie di pianta molto simile al finocchio, il seme della quale viene a noi di Levante, e si chiama collo stesso nome. Si semina e si coltiva anche a Malta nella maniera stessa del formento. Il suo gambo è quasi alto

più

più d'un piede; il fiore è bianco, e piccolissimo; al fiore succede il seme, bislungo cannellato leggiermente sul dorso di color cenerino, e d'un sapore aromatico. Si dà a' cavalli stalloni e a' tori per incalorirli, così pure a' piccioni, i quali ne sono infinitamente avidi, affine d'eccitarli ad una maggior propagazione. E' buono nelle vertigini, nelle coliche flatose, e nelle timpanitidi. Se ne ricava un olio per espressione, che usato cautamente e con moderatezza, è un eccellente rimedio ne' mali reomatici.

CONCIARE. Vale castrare gli agnelli, e vitelli, lo che dee farsi il sesto, o l'ottavo giorno della Luna crescente.

CONCIMAJA. Luogo ove s' ammonta il concio, che dev'esser vicino alla stalla, sopra una terra soda, la quale non succhi l'umidità nè le acque, che sono fino ad un certo segno necessarie per la putrefazione de' vegetabili, e perciò non vanno tenuti i conci nella concimaja troppo asciutti, e a quest'effetto le buche sono migliori delle concimaje a pendìo; ma si osservi che un'ugual pregiudizio gli arreca un troppo abbondante umido, onde vi si fanno i suoi scoli di dove sgorghi l'eccesso d'umidità, la quale possa rigettarsi sopra il letame, quando si crede a proposito. Se la concimaja è a pendìo senza buca, le pioggie e acque che scolano, portano via i sughi del letame, che in breve tempo se ne trova affatto spogliato; ond'è che il Sig. *Plucche* Autore dello Spettacolo della Natura, loda le concimaje che hanno una tettoja, ad oggetto di riparare i conci dalle pioggie, che col dilavarli, gli riducono a una materia del tutto priva di sostanza. La troppa aria ritar-

ritarda la putrefazione; il Sole, e il vento trasportano i sali, e gli olj volatili, tanto necessarj a porre in azione il sugo vegetante delle piante; onde per isfuggire questi inconvenienti crederei bene che la concimaja fosse in luogo ombroso, circondato d' alberi, e che vi possano solo liberamente dominare i venti del settentrione, e del levante, massime durante l' inverno, mentre questi due venti in tale stagione sono più degli altri pregni di quelle nutritive particelle tanto proprie alla vegetazione.

E siccome le bestie nel sortir della stalla spesse volte si scaricano, così è bene che la concimaja sia in situazione tale, che nell' andar l'armento al pascolo vi passi di sopra, poichè quivi depositerà i suoi escrementi.

CONCIMARE. *Vedi LETAMARE, STABBIARE*. Columella nel prescrivere il tempo di concimare le terre, dice, che in quelle che devonsi seminare in Primavera vi si ponga in tempo d' Inverno a piccoli mucchi, e a Luna calante; e in quelle da seminarsi in Autunno, nel mese di Settembre. Crescenzio è di sentimento che si possano concimare i campi in ogni stagione, se nel medesimo giorno si cuoprano con la terra. Per la quantità è certo che non ve ne vuole nè troppo, nè poco, e che le terre umide ne richiedono più dell' altre: trainato che sia ne' campi, e distribuito in principio a piccoli monti, e qualche tempo avanti di seminare si sparga sopra la terra, e per mezzo d' un buon lavoro si sotterra in maniera che non comparisca quasi punto al di fuori, procurando di spargerlo egualmente per tutto, mescolando bene con la terra, di modo che divenga un sol corpo.

Il terreno che dev'essere seminato a grano o altre biade sarà molto utile il concimarlo nella maniera seguente. Segato il grano, si facciano romper le terre con riaffondare gli stessi solchi vecchi, si sparga il concime in fondo di detti solchi, poi si formino i solchi dov'era la porca, facendo cadere la terra sopra il concime; prima di seminare si riprofondino i suddetti nuovi solchi, di modochè le porche vengano dove l'anno antecedente erano i solchi, e i solchi dove erano le porche. Da ciò ne accaderà, che la sementa si farà in quella parte di terreno, che l'anno avanti per essevi i solchi non era seminato, che il grano avrà sotto le sue barbe il concime da tirarne il sugo necessario; che il calore di detto concime (quale non sia però in eccedente quantità da bruciarle) preserverà le barbe da' ghiacci dell'Inverno. Un maggior vantaggio se ne ricaverà l'anno seguente, mentre approfondando i solchi, e concimandoli come sopra, nel riempirli con la terra de' solchi che si faranno in mezzo alle porche, si verrà a sollevare il concime dell'anno antecedente, che resterà mescolato con la terra superiore delle nuove porche, sicchè la sementa avrà sughi tanto sotto che sopra da poterne ritrarre la sua sostanza.

La filiggine è un ottimo concime per le terre poste a grano, spezialmente se il terreno è freddo.

Le ceneri date alle terre, e in particolare a quelle fredde ed umide, sono molto utili, e debbono riguardarsi come la quint'essenza del governo, non solo perchè sono fruttifere al grano, e lo fanno crescere ad una considerabile altezza, ma perchè ancora distruggono l'erbe cat-

cattive, purgano le pasture, dovecchè il concio, sopra tutto quando è fresco, le fa moltiplicare a motivo della sua crudezza. Si è osservato che la cenere mescolata con il grano l'indurisce a segno, che a fatica si schiaccia mordendolo; lo difende dalla volpe, quand' anche avesse uno o due anni, ma bisogna smoverlo ogni giorno, e pulirlo bene.

La calcina fa gran miglioramento a' terreni sabbionosi, leggieri, e sopra un'arida sabbia; l'umida e fredda rena ne riceve minor vantaggio, e assai meno ancora di tutte la fredda argilla. Nella provincia di *Leicester* nell'Inghilterra la spargono sopra le terre a grano nell'atto di seminarlo; ma sopra quelle a orzo lo fanno al penultimo lavoro, per timore che spargendola con esso possa abbruciarlo allorchè spunta. Mescolata però col letame o colla melletta cavata dal fondo de' fossi o fiumi opera assai meglio di quello che separatamente, come in particolare è stato osservato nella provincia di *Shrop* nell'Inghilterra stessamente, ove mescolano il letame e la calcina insieme, circa venti carrette del primo con venti staja della seconda in un jugero di terra; e nelle terre di *Westmore* raccolgono il più bell'orzo perchè le ingrassano colla calcina e sterco di vacca uniti insieme. M. *Erelyn* (p. 306.) è di sentimento di mescolar la calcina col tufo, formando degli strati uno sopra l'altro alternativamente, e così ammontata lasciarla stare per sei mesi: in questo modo pretende che divenga tanto ricca e pastosa, quanto a disfarla e ridurla come la cenere, e che apporti alle terre un molto più durevole vigore, di quello che ad usarla sola in una maggior quantità, e senza pericolo di bru-

ciarle, o spossarle della virtù vegetativa che potessero conservare.

La natura della calcina sopra le terre è come quella della creta, che opera all'ingiù, e però è bene il lasciarla sparsa sul terreno per un anno prima di ararlo. Ne' terreni a pendìo bisogna certamente mescolarla col letame, e spargerla principalmente nella parte più alta del terreno, poichè le acque delle pioggie calando a basso porteranno alla parte inferiore la virtù della calcina e del letame.

La giusta quantità che viene assegnata per fertilizzare i terreni è di uno stajo per ogni pertica quadra, oppure cento sessanta staja ogni jugero. Ecco in qual modo dee governarsi con la calcina. Si rompe leggiermente il terreno, poco dopo ivi si trasporta la calcina viva in pietre com'esce dal fornello; se ne formano de' monti di circa libbre cento l'uno, distanti uno dall' altro venti o venticinque piedi; poi si cuoprono detti monti all'intorno e sopra con la terra che si è smossa nel rompere il terreno, e questa all'altezza d'un piede, quando la calce è così coperta, ella si spenge e si spolverizza, ma allora però cresce il volume della calcina, e fa aprire e squarciare la terra che la ricuopre, onde bisogna andar riturando le aperture, perchè piovendo l'acqua non vi penetri, e la riduca soda e difficile a mescolarsi con la terra. Quando è bene spenta, e ridotta in polvere, si mescola con la terra che la cuopriva, e di nuovo sì rammonta lasciandola così per due mesi o sei settimane; poi si spargono questi monti per il terreno non gettandola, ma a piccoli monticini d'una palata per ciascuno; quindi si ara profondo il terreno, e dopo qualche giorno vi si se-

si semina; che se la sementa dev'esser di grano, si procuri di terminare quest'operazione un mese avanti della semina, per poter lavorare la terra più volte, che gioverà assai, e vi verrà bellissimo.

M. *Lummis* dopo avere impiegate trecento staja in un jugero di terra, trova che questa quantità corrisponde assai bene; ma la qualità della terra era una forte argilla. Il suo metodo d'usarla, come lo comunicò alla Società d'Edinburg (*Maxwell's Practical Husbandman* p. 191.) e il risultato, dic'egli, di quello che ha sperimentato esser meglio, è il seguente. Nel mese d'Ottobre egli unisce insieme tre o quattro delle più larghe pietre cotte in calcina sopra la superficie o piote erbose di una terra argilla forte; e siccome molte picciole pietre equivagliono una delle grandi, così dugent'ottanta o trecentoventi staja possono servire per un jugero. Se piove si disfà immediatamente, se nò, può disfarsi o sciogliersi in quarant'otto ore, o meno, secondo l'umidità dell'aria. Egli allora la sparge, senza lasciarne sopra quello spazio ove furono poste le pietre. Fatto ciò lascia così quel terreno per un anno, cioè fino al Novembre dell'anno successivo, cosicchè il ghiaccio e le pioggie durante l'Inverno lo perfezionano, e lo preparano ad esser lavorato la prossima Primavera, e lo rendono proprio per l'orzo. Preferisce egli questo metodo al ridurre la calcina in polvere, mentre in quest'ultima guisa è sottoposta ad esser trasportata dal vento con danno tanto degli uomini che delle bestie, cioè guastando gli occhi, i capelli, ed i vestiti degli uomini, e gli occhi ed il pelo delle bestie, rendendole secche e difformi, oltre il perdersi

molta calcina. Posta nel mese d'Ottobre la calcina nel già descritto modo sopra una terra forte arativa, la quale sia stata qualche anno a erba, e lasciandovela sparsa circa un anno prima di lavorarvi, si è veduto cangiare talmente l'erba in una bella natural pastura, che pascolandovi gli armenti, ne ha sostenuto tutto il peso il primo anno, e le bestie potendo scegliervi meglio che altrove il pascolo, più v'ingrassano. Se la terra è sciolta e scompaginata, essendo stata incalcinata nell'Ottobre, può esser lavorata nel Marzo seguente. In qualunque forma, migliora tanto la superficie ed il suolo, che possono aspettarsi per tre o quattro anni le migliori biade; e siccome il bonificamento che fa la calcina alle terre non dura più di cinque anni, così spargendovi qualche concime il quarto o quinto anno, possono ottenersi due o tre raccolte di più; dopo di che la terra sarà in ottimo stato per seminarvi il fieno, o si potrà nuovamente incalcinare.

Si giudica che la calcina faccia venire le biade con un involucro chiaro. Essa è un gran distruttore del musco e de' giunchi, anche dopo essere stata spenta, siccome viva lo è di quello che rimane di ginestre spinose o altro che rimane dopo svelti i vecchi arboscelli. Questa sua qualità bruciante la rende propria a bruciare la superficie de' suoli aridi, ed è certamente più efficace quando è sparsa subito cavata dal forno. Si dice comunemente che arricchisca assai la terra in principio, ma in seguito, quando questa sua efficacia è esaurita, la lasci più sterile di quello che era per l'avanti. Essa giova al terreno, non già perchè contenga in se qualche materia atta alla vegetazione delle piante,

ma

ma perchè essendo d'una proprietà cotanto facile a fermentare coll'acqua, non può questa fermentazione e commozione succedere, trovandosi mescolata colla terra, senza scompaginarla e discioglierla, e con tal mezzo si rende il terreno più capace di somministrar parti nutritive a' vegetabili. Per verità se l'avarizia o la mancanza di discernimento degli agricoltori gli stimola a tralasciar d'ingrassare la terra, può rimaner priva della materia propria a nutrire le piante finchè le sia apportato nuovo soccorso; ma se è giudiziosamente ingrassata, e mantenuta in buon grado sotto l'erba o qualunque altro prodotto che non impoverisca il suolo, l'effetto della calcina sarà più durevole, e più vantaggioso di quello che viene generalmente giudicato. *Vedi* alla parola *CALCINA* la maniera di farla.

I nicchi di mare, i gusci di chiocciole giovano alle terre mellettose, cretose, umide, e forti, per mezzo d'una fermentazione che vi producono, la quale separando e disciogliendo le particelle della terra la riducono più penetrabile dalle picciole capillari barbe delle piante, e i sughi meno addormentati e imprigionati, ma più attivi, e capaci di comunicarsi nelle fibre delle radici. Un tal governo dura per molti anni a motivo della sua lentezza nel disciogliersi.

Il Sal marino, particolarmente se è mescolato colla calcina, è d'una somma efficacia per ravvivare un terreno infruttuoso, e morto. *Vedi CONCIO*.

CONCIO. E' l'ordinario miglioramento delle terre, del quale ven'è di più sorte, che al-

cune convengono ad una qualità di terre, altre ad un'altra.

Il concio di vacca è grasso e rinfrescante, fa bene alle terre secche, magre, e renose, con le quali si mescola per un tempo nuvoloso, mettendolo sotto terra prima dell'Inverno affinchè conservi il suo calore: quello di montone è molto caloroso, e pieno di sale, perciò si adatta alle terre frigide, e magre, e alle argillose e forti; il giovamento ch'egli arreca dura assai, essendo lo stesso di quello di capra, e di pecora: volendolo impiegare in terreni leggieri è bene temperarne il calore con unirlo a concimi d'altre bestie, o ai sudiciumi delle strade. Quello di cavallo ha le medesime qualità, ma non è tanto grasso, e per essere asciutto, è buono per le terre lavorative particolarmente per le forti, e umide, e per gli orti, ma non già per gli alberi, e bisogna impiegarlo presto: quelli di mulo, e d'asino sono presso a poco della stessa natura, ed in qualsivoglia campo lo rendono fertilissimo, e felicitano ogni pianta: quello di piccioni e polli è il più caloroso di tutti, e adattato per le terre umide, e per gli alberi vecchi, ma va lasciato svaporare un poco, altrimenti bruciarebbe la semenza; si sparge con molto profitto nelle terre unitamente col grano, ed ottimo effetto produce ancora gettandovelo quando sono cresciute le biade nel mese di Marzo, particolarmente nelle terre leggieri, che più presto dell'altre rimangono spoglie di sughi, quando però ne succeda una Primavera umida, poichè essendo asciutta contribuirebbe a far bruciare le piante stante il molto calore che contiene, ed in tal caso sarebbe di pregiudizio

in

in vece d'utile: è pieno inoltre d'animali, i quali s'attaccano agli alberi, e fanno molto pregiudizio. Quello umano è molto buono, massime per gli orti, e vi si mescolano le spazzature; comunica fecondità più d'ogn'altro, ma s'impiega moderatamente, perchè dà cattivo odore a' prodotti; l'orina pure umana serbata sei mesi, e mescolata con acqua, ingrassa ottimamente il terreno attorno le viti, e altri alberi: quello di bue essendo pieno d'umido viscoso, fa molto giovamento a' campi asciutti e caldi, ma non dura lungo tempo: quello di porco è frigido, e il meno stimato di tutti, ma mescolato con altri si dà alle terre calorose, e agli alberi ingialliti per troppa siccità. L'orina delle bestie è eccellente per ingrassar le terre, da alcuni preferita in bontà al letame, perchè penetra meglio alle radici, e libera le piante da alcune infermità; dovrebbesi in qualche parte della stalla affondare nel terreno de' vasi, ne' quali avessero scolo le orine de' buoi, vacche ec. I sudiciumi delle strade, ammontati, e lasciati seccare, fanno molto bene a' piedi degli alberi, soprattutto a' fichi, e alle terre sfruttate, come ancora le ceneri, massime per le terre umide. L'unghie, e le corna sono forse il migliore, e più durevole ingrasso, ma siccome poste superficialmente durano fatica ad infradiciarsi, e riscaldano troppo le piante, così vanno messe a fondo sotto terra, perchè andando le barbe di qualunque seminato a ritrovarle ne ricavano straordinario giovamento: d'un ugual durata, e buoni sono i ritagli di quojo. Le piote bruciate con ogni sorta d'erbe, le terre non state per anche a frutto, e in particolare la superficie, sono eccellenti per migliorare un suolo stracco.

Ca-

Cavato di sotto le bestie il concio si pone nella concimaja, nè si deve impiegare fino a che le paglie non sono interamente corrotte dallo sterco e orina delle bestie, nè prima che sia spento, e smaltito, perchè impedirebbe in tal caso la vegetazione in vece di facilitarla, soprattutto quando è sotterrato all' escir delle stalle, e che immediatamente vi si semina biade, o grano; il suo calore è capace di bruciare le barboline, e i semi di cattive erbe di cui è ripieno quando non è infradiciato, vegetano, e infettano tutte le biade: che se siamo sicuri che non vi siano semi cattivi, si può spargere sopra la segale, o altre biade nel mese di Gennajo, che allora può esser utile, e facilitare lo spuntare di dette biade in un tempo asciutto. V'è chi usa di far mettere il concio delle stalle sotto le capanne, e farvi portare tutte le orine e saponate della casa, spargendolo poi ugualmente in Gennajo sopra le biade verdi.

Tutte le terre hanno bisogno di concio, ma più le frigide, e umide, che le calorose. Generalmente l'eccesso del concio è dannoso, di rado però riguardo a' legumi grossi; così una sporta di concio serve sopra una porca lunga una pertica, e il tempo migliore di darlo è l' Autunno, e anche la primavera, non mai l' Estate.

Quando per correggere la poca forza d' un terreno si vuole concimar molto, va messo il concio sopra la terra che solleva l' aratro nel fare i solchi, perchè nel lavorarla si trova mescolato bene.

Siccome il concio di cavallo è asciutto e caloroso, talchè si brucia anzi che infradiciare, dopo averlo ammontato s' innaffia più spesso che

che si può con la saponata, che le donne gettano via lavata la biancheria; e allora si potranno governare le colline calorose, perchè muta natura, e diviene grasso. Riguardo allo sterco, dove si stabbia il bestiame minuto, per renderlo di più durata, nel portar le reti da un luogo all' altro, si fa spargere sopra la terra, dove devono dormire le bestie, della paglia tribbiata a sei o otto dita di lunghezza; il grasso di questo concio incorporandosi ne' vuoti di questa paglia durerà fino a tre anni. Quanto al pecorino è bene unirlo con il concio di vacche o buoi, perchè smorzandosi così il calore soprabbondante, ne risulta un'eccellente mescolanza per le terre umide.

Tutti i concimi hanno delle proprietà particolari, le quali convien correggerle affine di spargerli con maggior utile ne' campi: per esempio quello di cavallo è talmente asciutto, che si riduce piuttosto in polvere secca di quello che putrefarsi; mescolato con quello di vacca, gli comunica questo la sua grassezza, di modo che se ne fa un buon composto: la frigidità di quello di porco vien corretta dal calore di quello di colombi, di polli, di pecore ecc. cosicchè è bene il mescolare nelle concimaje i diversi letami per averne un ottima unione. Oltre a ciò accade qualche volta che la troppa grassezza del concime nel fermentare altera le radici, e le fa ammuffire e imporrire, massime le più delicate, onde con una tal mescolanza e correzione si scansa un sì pregiudiciale effetto.

Perchè il concio non produca vermi, i quali precipitano le semente del grano e biade, si faccia nel letamajo un suolo di concio, e si ricuopra sottilmente con calcina; quindi un altro

suolo

fuolo di concime, e un altro di calcina, e così di mano in mano fino a formare tutta la massa. Il calore del concio, che da per sè serve a far nascere l' uova de' vermi, unito alla calcina s' infiamma talmente, che ammazza tutti i vermi, e distrugge le uova: oltredichè si rende il concio più pastoso, e butirroso, che più facilmente comunica la sua sostanza alla terra.

Si osservi finalmente che le terre amano il cangiamento del concio d' anno in anno, e che con questo metodo di far succedere un governo all' altro, i prodotti della terra vengono generalmente meglio. *Vedi CONCIMAJA, CONCIMARE, LETAMARE.*

CONFINI, o TERMINI. I confini sono uno de' mezzi stabiliti per determinare l' estensione degli effetti; si mettono o per via di giustizia, o per semplice convenzione tra' vicini confinanti. La regola è d' avere i suoi effetti confinati con termini di sasso, e piantati alla presenza de' vicini. Ogn' uno può obbligare il suo vicino a confinare a spese comuni. Vi sono molti luoghi che in vece di termini di sasso, si servono degli alberi che si trovano su' confini de' terreni.

CONIGLIERA. Pezzo di terreno destinato per tenervi i conigli. Questo dev' essere in una piccola collinetta o eminenza di terreno, esposto a levante, o mezzo giorno, che sia di suolo arenoso, mentre nell' argilloso e cretoso difficilmente, e non così bene vi fanno le loro buche, e nel mellettoso e fangoso vi si trova poco vantaggio, essendo l' umido nemico di questi animali. Il circondare la conigliera di mura, come vorrebbero alcuni, è una grave

spesa;

ſpeſa; il farvi attorno un foſſo ripieno d' acqua, non ſembra ad eſſi giovevole, ſtante l'umidità che gli è contraria, molto più che non v'è biſogno di confine a' conigli ſe ſi porranno in principio nella conigliera quando ſono pregni, poichè trovandoſi gravi e peſanti, ſe ne ſtaranno nel luogo ove vengono poſti, nè lo laſceranno allorchè vi ſono aſſuefatti, e i parti pure vi reſteranno, per eſſer quello il luogo loro nativo.

CONSOLIDA. Erba detta altrimenti *orecchio d' aſino*, che creſce ne' luoghi umidi, fa i fiori porporini o bianchi, ed è una delle principali vulnerarie. La ſua radica è conſolidante, propria per l'etisìa, per le fluſſioni di petto, ſpurgo di ſangue, diſſenterìa, e per riſerrare le piaghe: ſi uſa ancora eſteriormente per fermare il ſangue, e l' emorogia delle piaghe.

CONTADINO, *Colono*. Dev' eſſere fedele, induſtrioſo, vigilante, intelligente nella ſua arte, attivo, e faticante: conviene procurargli tutti i mezzi d'eſſer comodo, che così ſi accredita l' effetto, e in ſeguito ſe ne profitta; dovecchè il contadino miſerabile deſola le terre, e ſi rende incapace di pagare il debito che forma con il padrone.

CORBEZZOLO. Arboſcello di non molta grandezza, che non perde foglia, e fa il ſuo frutto ritondo, e ovato, che gialleggia nella roſſezza, ed è grande come una groſſa ciriegia; da' contadini è detto anche *albàtro*.

COREGIATO. Strumento villereccio, fatto di due baſtoni, legati inſieme da' capi con gombina, per uſo di battere il grano, e le biade.

COR-

CORNIOLO, o CORNIO. Albero non molto grande, ma abbondante di rami, e che ha il ſuo legno duro, la ſcorza nodoſa, prova facilmente in tutti i terreni, e ſi prende da' boſchi perchè venga più preſto; produce il frutto lunghetto ſimile all' oliva, ed alla giuggiola, di color roſſo, di ſapor lazzo, e afro quando è maturo. Due ſono le ſpecie di queſt' albero, maſchio, e femmina. Il maſchio è un albero come ſi è detto, e la femmina è un' altro arboſcello, che getta delle verghe ſode, dure, e ricoperte d' una corteccia ſanguigna, e d' un odor vinoſo. Ha le foglie ſomigliantiſſime al maſchio d' un color verde bruno, e talvolta con un poco di roſſezza. I fiori gli naſcono nella ſommità de' fuſti li quali ſono quattro foglie bianche, diſpoſte in giro, ed odoriferi. Li frutti ſono coccole groſſe, come quelle dell' edera, le quali ſono verdiccie ſul principio, ma maturate che ſiano diventano nere. La polpa è verdiccia ſul principio, ma maturate che ſiano diventano nere. La polpa è verdiccia, acerba, di un guſto cattivo, ed un poco amara, ed il ſuo nocciuolo che contiene è bianchiccio. Suol naſcere ne' luoghi montani e ſaſſoſi, nelle ſiepi, e ne' boſchi. Le ſue foglie, e frutta che ſi chiamano cornie, o corniole ſono un rimedio efficace contro la diarrea, e contro tutti i fluſſi per la virtù, che ha di riſerrare. Con la polpa di queſto frutto ſe ne fa una conſerva con zucchero, o mele, la quale è buona contro la diſſenteria, e ſerve a fortificare lo ſtomaco.

CORNO di CERVO. Due ſono le ſpezie di queſta pianta, l' una dimeſtica, e l' altra ſilveſtre. La prima di queſte getta dalle radici molte

te foglie lunghi che hanno la figura del corno di Cervo, ſtrette, nervoſe, e profondamente intagliate, al guſto grate, ma un poco aſtringenti. Fra le foglie s' alzano alcuni fuſti ſottili, rottondi, rigidi, e peloſi, con alcuni fiori, e ſemi ſimili a quelli della piantaggine, e medeſimamente diſpoſti. La ſua radice per ordinario è ſottile, e talvolta è groſſa come un dito, bianchiccia, un poco aſtringente al guſto. Queſta pianta ſi ſuole coltivare negl' orti, e ne' giardini, ſolendoſene mangiare in inſalata. La ſilveſtre poi naſce per lo più nei luoghi incolti, ſecchi, ſabbionicci. Quella che ſi coltiva ne' giardini è aſtringente pel ventre, e per l'orine è aperitiva, propria anche per fermare i corſi del ventre, i fluſſi di ſangue, buona per la colica nefritica, per attenuare la pietra, per detergere, e conſolidare le piaghe.

CORONA IMPERIALE. Fiore detto anche *giglio regio*; butta in cima al gambo un ammaſſo di foglie, con all' intorno leggiadriſſimi fiori, che pendono all' ingiù, e formano una corona. Queſti fiori gettano in mezzo ſette ſtametti giallicci, e ſi raſſomigliano a' gigli, benchè non roveſcian tanto i loro labbri, nè tanto ſi dilatano nell' orificio; non vengono ſempre nello ſteſſo numero, nè dello ſteſſo colore, eſſendo ora di color giallo, ora di color rancio, e qualche volta variano anche di colore nell' ordine de' giri. Richiede non molto Sole, terreno da erbaggi, profondità e diſtanza di mezzo palmo. Il bulbo, ch' è teneriſſimo, non ſi leva di terra ſe non che in Settembre in occaſione di ſtaccarli il moltiplico, e ſubito ſi ripianta; che volendolo tener fuori della terra, s' involta in carta, e ſi ripone in ſcatole.

COR-

CORONA del SOLE. Pianta, che arriva per lo più all' altezza maggiore d'un uomo, col gambo ritto, e della groffezza del braccio, ed alle volte meno, fecondo le di lei fpecie, ora ramofo, or fenza rami, con foglie grandi, larghe, e dentellate nel margine, rozze al tocco, e qualche fpecie divife con foglie. Nella fommità de' fuoi rami fpunta il fiore, il cui difco è compofto di più fioretti, e la Corona di femifioretti affiffi all' embrione, ma fterili, effendo le foglie fra fe diftinte in forma di embrice, comprefe in un calice fquamofo, e vanno poi gli embrioni rinferrati in femi fra due fogliette. Molte fono le fpecie di quefta rara pianta, le quali tutte differifcono per la qualità delle loro foglie, fiori, e femi. Le piante annue di quefto fiore fi feminano ful principio di Primavera; elevate che fieno dalla terra poco più di quattro dita, fi trapiantano o vicino ai muri nei piccoli giardini, oppure nei più fpaziofi viali. Quefta pianta da alcuni fu confufa con l'elitropio degli antichi, ma s'ingannarono. Fu effa portata dal Perù, e nell'orto Botanico di Padova crebbe a maraviglia, ed alcuni pretendono che fia tutta nudritiva, e pofta fra l'erbe da cibo, mentre i fuoi picciuoli ancora teneri, fenza peli arroftiti fulla graticola e preparati con olio e fale riefcono gratiffimi al gufto.

CORONA REALE. *Vedi ROSA DI GERICO.*

CORONA. Tagliare, o fcapezzare a corona; termine d'agricoltura, che fi dice degli alberi quando fi tagliano loro tutti i rami.

COSTO ORTENSE. E' una fpezie di Tanefia, o fia una pianta, che getta alcuni fufti all' altez-

altezza di due piedi in circa, e sono cannellati, pelosi, ramosi, di color pallido; le foglie sono bislunghe, e merlate ne' contorni. I suoi fiori nascono in mazzetti, o piccioli ombrelli sulle cime de' rami, uniti molti insieme in giro, o in forma di coccola, di color dorato. Le sue radici sono simiglianti a quelle della menta, e fibrose. Questa pianta ha un odor forte, e grato: il suo gusto è amaro ed aromatico, ed è propria per fortificare il cervello, ed i nervi, per promuovere i mestrui alle femmine, per resistere al veleno, e per iscacciare i vermi. Varie sono le spezie di questa pianta, le quali nascono in varie parti dell' Arabia, e dell'Indie, ed in altri luoghi, venendo chiamate co' nomi ove pullulano; il sopraddetto poi si dice costo ortense, perchè si pianta ne' nostri giardini.

COTOGNO. Albero d'un grand' utile, sì per il suo frutto, del quale se ne fa il cotognato, ed altri composti, sì perchè serve per innestarvi sopra i meli, e peri, che fanno i frutti migliori, e più grossi. Vi sono due qualità di cotogni, uno è più grande con le foglie minori, e il frutto lungo, che si dice pera cotogna; l' altro è più picciolo, ha le foglie più ampie, e fa le mele cotogne. Quest' albero ama le terre umide, poichè nelle secche e calde o non farà frutta, o ne produrrà poche, e picciole; nel qual caso si scalzi tutt' all' intorno il pedale appresso alle radici, le quali si governeranno con letame vecchio di due o tre anni, rilavato dalle pioggie, e si riempia lo scavo di terra umida, quindi ogni tanto s' adacqui, che così produrrà frutta grosse e tenere; e per mantenerlo in tal fecondità conviene ogni due an-

fi rinnovare il letame e la terra umida, nè tralasciare ogn'anno il frequente adacquamento. Se per disgrazia venisse molestato da formiche o altri vermi, si faccia una forte bollitura di lupini amari, e di quell' acqua, fredda che sia, con una spugna si bagnino i luoghi ove annidati sono i detti animali. Il miglior modo di moltiplicarlo è di piantare buone barbatelle di cotogni, tagliandole a Marzo un pollice sopra terra, e rincalzandole d' un piede di buona terra, si può anche innestare a squarcio verso la fine di Marzo sopra un susino salvatico. Il frutto si coglie sulla fine d' Ottobre, nè bisogna metterlo accosto ad altri frutti, perchè gli guasta con l'odore, e con l' acido.

Il cotogno è assai astringente, fortifica lo stomaco, rallegra il cuore, e si adopera per li corsi del ventre, per li flussi del sangue, e per ajutare la digestione. Il suo seme raddolcisce l' acredine degli uomini, per lo sputo di sangue, per le ulcere del polmone, per l' emorroidi. Esternamente impiegasi nelle ferite avvelenate. La virtù de' semi consiste nella mucilagine, che preparata con flemma di vitriuolo è profittevole ne' dolori, ed affezioni delle fauci.

COTONE. Pianta annuale, che fa il cotone, il cui gambo è alto tre o quattro piedi, diritto, vellutato, un poco legnoso, e quasi sempre con de' rami: le foglie sono simili a quelle del piccolo acero, ma meno sode, più lanuginose, e più bianchiccie: i fiori, che vengono all' estremità de' rami, sono della grandezza e figura presso a poco de' fiori di malva ordinaria, gialli all' estremità, e porporini in fondo. Il calicetto, finito il fiore, diviene un frutto come una noce, diviso in quattro parti,

che

che contengono ciascuna più semi, inviluppati in una peluria bianca, ch'è il cotone. La midolla del seme quando è fresco, è molto buona per la tosse, e altri mali del petto.

COVONE. Quel fascetto di paglia legata, che fanno i mietitori nel mietere, e che lasciano per terra a misura che segano le biade, affine che si secchino prima d'abbicarle.

CRESCIONE. Pianta che si coltiva negli orti, e si moltiplica solo dal seme, il quale è molto minuto, ovale, e d'un color gialliccio; si semina la Primavera in terreno umido, ben lavorato, e letamato, nasce presto ne' giorni caldi, e cresce felicemente coll' innacquarlo: le foglie si mangiano in insalata crude, e non bisogna però farne mangiare alle donne gravide, se non nel caso che la creatura fosse morta, poichè dicono che quest' erba le facciano sgravare dal feto. Quest' erba si usa per purgare il sangue; il seme provoca l'orina, risveglia gli spiriti, ed è buono contro le malattie del fegato, e della milza.

Il crescione acquatico nasce per le fosse acquose, si rassomiglia al primo, ma ha le foglie più picciole: la sua decozione è buona contro l'enfiagioni del ventre, la difficoltà d'orinare, e la paralisia della lingua.

CRESPINO. Arboscello che ha delle spine lunghe, sottili, e bianchiccie; la scorza è bianca, e liscia; il legno giallo, e glutinoso; le foglie lunghe, e tenere; il fiore, che viene nel mese di Maggio, è giallo, e odoroso; il suo frutto è simile a' granelli della melagrana. E' molto comune, viene nelle siepi, e intorno de' boschi, godendo ne' luoghi freschi; butta molte barbe, e dal pedale sorge quantità di getti.

CRETA. Terra tenace. *Vedi TERRA.*

CROCO. *Vedi ZAFFERANO*.

CRUSCA. Termine che ſignifica la ſcorza o buccia del grano macinato, dopo ch'è ſeparata dalla farina per mezzo dello ſtaccio, e che vien detta anche ſemola. Meſcolata con l'acqua ſi dà alle beſtie in beveroni per ingraſſarle.

CULTURA. *Vedi LAVORI, TERRA, COLTIVARE, COLTIVAZIONE* ec.

CURIANDOLO. Pianta il di cui ſeme è uſato in medicina; il migliore è pieno, ben ſecco, bianchiccio, e di buon' odore: è calido, aſtringente, molto proprio per la languidezza di ſtomaco, poichè lo fortifica dopo mangiato, che ſi prende confettato; toglie i flati, e i vapori che ſalgono alla teſta, ajuta la digeſtione, ed è contro i vermi. Si coltiva queſta pianta ne' giardini, in terra molto graſſa, e ben concimata, facendone la ſementa nel meſe di Marzo.

CUSCUTA, o CUSCUTE, che chiamaſi anche *caſſuta*, e *lino di lepre*. Pianta, che, ſecondo l'antica opinione, ſi credeva non aveſſe radice ferma in terra, ma ſopra l'altre piante dove naſce, le quali fa preſto ſeccare; al preſente però non ſi dubita che abbia le radici, venendo dal ſeme, il quale è bruno, e ſi forma paſſato il fiore in cima a ſottili gambi che butta.

DE-

ECEMBRE. Alla parola *ANNO Vedi* i lavori di questo mese.

DENTALE. E' il vomero, o legno, a cui s'attacca il vomero per arare.

DENTE di CANE. Quest' è una pianta i di cui fiori sono gigliacei, composti di sette petali inclinati all'ingiù, e ringrizzati al di fuori: il pestellino ch' esce dal mezzo del fiore, e che diviene poscia un frutto rotondo è diviso in tre capsule, le quali rinchiudono delle semente bislunghe. La sua radice è polputa, e fatta in forma di dente di cane. L'erba della suddetta pianta posta sopra il dente, che duole, ne caccia il dolore.

DENTE CAVALLINO, o sia JUSQUIAMO. *Vedi CASSILLAGINE.*

DENTE di LEONE. Quest'è una sorte di pianta i di cui fiori sono composti di molti altri semifiori i quali stanno attaccati a degli embrioni, e circondati dal calice, ne' quali embrioni sonovi le sue semence: i fiori che questa pianta produce, nascono sopra i picciuoli i quali sono d'ordinario vuoti, e non ramosi.

DIGITALE. Fiore, che nasce dal seme, e ricerca posto solatìo, terreno da erbaggi, innaffiandolo quando faccia bisogno. Ve ne sono di tre diversi colori, cioè il bianco, il rosso,

e l'incarnatino. Le ſue foglie ſono ſimili a quelle della borrana, benchè più grandi, e meno ruvide. Alza un gambo, qualche volta fino a tre piedi, il quale comincia a veſtirſi d'una gran copia di bottoni quaſi dal fondo, che figurano una lunga piramide, e i fiori aperti che ſono, ſembrano tanti ditali. Tutte le piante di queſto fiore ſi ſeminano l'Autunno, e creſciute che ſiano tre dita, ſi trapiantano ne' ſiti ove ſi ſogliono porre i fiori d'alta ſtatura, mettendole un buon palmo lontane l'une dall'altre. La ſua radice è fibroſa, ed amara al guſto; naſce queſta pianta naturalmente in luoghi ſaſſoſi e ſabbionicci, ſpecialmente ſulle montagne.

DISBRUSCARE. E' quel lavoro che fanno i Contadini nella Campagna, quando levano dagli alberi, ed altre piante i ramuſcelli inutili, e ſeccaginoſi.

DISERTARE. Queſta voce parlando d'Agricoltura, ſignifica, coltivare una terra che da lungo tempo non è ſtata coltivata, e ch' è tutta coperta di rovi, di ceſpugli, di ſpine, di piante, ed erbe cattive. *Vedi COLTIVAZIONE*, e *TERRA* ove ſi è parlato della loro coltura.

DISPENSA. Luogo appartenente alla cucina in campagna, ove ſi chiudono le provviſioni nell'eſtate, e il vino ancora in certi luoghi. Si fa un poco più baſſa del piano della cucina, e la porta per quanto ſi può dev' eſſer voltata al nord, o al tramontare.

DISSODARE. Diceſi del ridurre a coltura le terre incolte. *Vedi COLTIVARE*, e *TERRA*, ove parlaſi di eſſe.

DITTAMO. Due ſono le ſpezie che comunemente adornano i noſtri giardini, cioè il Creten-

tenſe, o ſia di Candia, ed il noſtrale detto anche *fraſſinella* dalla ſomiglianza che hanno le ſue foglie con quelle del fraſſino. Quello di candia roſſeggia, ed il noſtrale è bianco: l'uno e l'altro buttano molti ramicelli ſottili, fino all'altezza di due piedi circa, e queſti forniti di foglie, con buon'ordine di quà, e di là a due a due, e in cima a'più alti fuſti producono i fiori ſimili ad una ſpiga, di grato odore, che comunicano a qualunque coſa che vi ſi ſtrofini ſopra; nel mezzo del fiore v'è un piſtillò, nel quale ſta racchiuſa la ſemenza, ch'è di color nero lucente, e di figura ovale. La ſua radice è bianca, amara, della groſſezza d'un dito, accompagnata da molt'altre picciole barbe, e vien giudicata eccellente contro i morſi delle beſtie velenoſe, contro i vermi, e contro la colica. Queſte qualità di dittamo ricercano coltura ordinaria, e terreno ſterile.

DIVELTO. Chiamaſi con queſto nome la terra diveltata, o ſia ſcaſſata, ed il lavoro ſteſſo del diverre, lo che può farſi o ſcaſſando il terreno andantemente alla profondità di quattro piedi circa o facendo delle foſſe larghe e profonde più o meno, ſecondo che lo richiede la natura del terreno, ſe forte, o leggiero, ſecondo la ſua ſituazione, ſe in collina, o in piano, e ſecondo la qualità delle piante che vi ſi dovranno porre. *Vedi COLTIVAZIONE*, ove ſe n'è parlato.

DOGA. E' una di quelle ſtriſce di legno, di che ſi compone il corpo della botte, o di altri ſimili vaſi rotondi. *Vedi* alla parola *BOTTE*, ove ſi è parlato di qual legno debbono eſſere per la miglior conſervazione de' vini.

DOLCIPAPPOLA. Spezie d'uva bianca che

ne fa molta , a grappoli molto serrati , con granella non molto grosse, tonde , e di guscio gentile. I capi sono grossi, di colore scuro pieno, con occhi fitti , e rilevati , e i pampani piccoli , grossi , poco vellutati di sopra , ma molto di sotto, pochissimo rabescati, e di gambo corto, tra lo scuro e'l vinato. Richiede clima caldo, esposto al mezzo giorno , e terreno asciutto, leggiero , sottile, e atto a pigliare il caldo. Fa il vino bianco, dolce, odoroso, sottile, ma di non molto spirito, che matura per le prime beve, e ch' è gustoso a beversi solo , massime per gli stomachi delicati . Quest' uva mescolata con altre in giusta quantità fa buona lega.

DRACONIO. Quest' è una sorte d' erba , che chiamasi anche *Serpentaria* . Le sue foglie rassomigliano a quelle dell'ellera , e sono picchietate di bianco.

ECO-

# E

CONOMIA RUSTICA: è l'arte di conoscere tutti gli oggetti utili, e lucrativi della campagna, di procurarseli, di conservarli, e di trarne il più grande possibile vantaggio. Questa maniera di arricchirsi è d'una prodigiosa estensione: è un tributo imposto dalla natura a tutti gli esseri, di maniera che neppure gli elementi stessi non ne vanno esenti. Sarebbe un opera considerabile esporre le cose che sono comprese nella economia rustica. Ecco le principali. Quegli che viverà alla campagna, e che deve ricavar profitto dal suo soggiorno, riconoscerà l'agricoltura e il giardino in tutti i loro detagli, e dovrà sapere tutto ciò che concerne per le fabbriche necessarie sì per esso lui, come per la sua famiglia, per i suoi domestici, per i suoi animali, e per le differenti raccolte; la caccia, la pesca, la falconerìa, le razze, l'acque, le selve, li differenti lavori rustici; molte manifatture, come sarebbe la majolica, le stoviglie, la calce, la terra per formare varie cose, il ferro ecc. Qualunque siane l'opinione del popolo sopra la vita d'un uomo che intieramente s'impieghi a questi oggetti, io non ne ravviso altra, senza eccezione, che sia più conforme alla natura, alla salute, alla estensione delle vantaggiose cognizioni, al solle-

levamento dell' ingegno, alla semplicità de' costumi, al gusto delle cose buone; alla virtù, al ben pubblico, all' onestà ed al buon senso.

ELCE. *Vedì LECCIO*.

ELICRISIO. Questa è una pianta, che getta molti fusti legnosi all' altezza poco più di un piede, li quali sono lanuginosi, e bianchicci, con foglie strette e pelose. In cima de' suoi ramoscelli spuntano li fiori, che sono composti di molti altri fioretti, disposti a guisa di stella, di colore giallastro, posti in un calice squamoso, che talvolta è di color dorato, talvolta argentino, e talvolta zolferino. Questo fiore si può conservare più anni, senza che si vizzi, o infracidisca, per essere senza flemma, che perciò fu detto immortale, e tiene un odore forte e grato. Il seme è bislungo, di colore fra il giallo, ed il rosso, con certa piuma bianca, odorifera, ed acre. Questa pianta è incisiva aperitiva, e vulneraria, toglie le ostruzioni, promuove i mestrui, ammazza i vermi, e scioglie il sangue rappreso.

ELITROPIO. *Vedi GIRASOLE*.

ELLEBORO. Erba nota medicinale, ed è di due spezie, una fa il fiore bianco, l' altra d' un rosso nero, e crescono ne' luoghi montuosi, e caldi. Le radiche dell' albero da' fiori rossi, che devono esser grosse, ben fatte, e di color nericcio, purgano gli umori malinconici, ma così violentemente, che si danno solo a' temperamenti forti: sono meno dannose in decozione; convengono all' ipocondria, alla pazzia, alle vertigini, all' epilesia, all' apoplesia, alla scabbia: la dose in infusione è da una dramma fino ad una mezz' oncia.

ELLERA. Pianta di due spezie, arborea, e ter-

terrestre. L'arborea, che cresce alle muraglie, e attorno a' fusti degli alberi grossi, pregiudica tanto all'une, che agli altri. La terrestre, che viene ne' luoghi umidi, è amara, calida, vulneraria, e assai pettorale: s' usa per sciogliere il tartaro del polmone; è buona contro la tosse, e l'etisia, e l'ulceri de' reni.

ENULA. Pianta che nasce ne' luoghi umidi; si semina in Febbrajo, e fiorisce in Luglio. Ha le foglie simili al verbasco, benchè più lunghe, più larghe, appuntate, con una costola grossa. Fa un fusto solo, languinoso, in cima al quale vengono de' piccioli rami, e ciascuno sostiene un fiore. La radica è grossa, soda, tortuosa, nera al di fuori, e dentro bianca: è aperitiva, e incisiva, giova agli asmatici, e alli stomachi frigidi.

ERBA. Quella che nasce in foglia dalle radici senza far fusto, come l' erbe d' orto che si coltivano per uso di cucina, e sono la lattuga, indivia, bietola, radicchio, acetosa, cerfoglio, porcellana, e simili infinite; l' erbe odorose, come la menta, basilico, assenzio, camamilla, e molte altre: è assolutamente detta s' intende quella che produce la terra senza cultura.

L'erbe cattive, che nascono tra le semente, gli fanno infinito danno per i sughi che attraggono, e impoveriscono del necessario nudrimento la buona sementa. Ve ne sono delle più, e meno perniciose; alcune sono facili ad estirparsi, ed altre più difficili, come la gramigna, l'unghia cavallina, il meliloto, e simili; alcune rendono la raccolta magra, e minore; altre cagionano un maggior danno, facendo ammalare le buone piante, e rendendole sterili. Non è co-

è così facile il distruggere tutto ad un tratto da un terreno le mal'erbe; il miglior mezzo è di svellerle assieme con le radiche allorchè sono giunte ad una certa altezza prima che abbiano condotti a maturità i loro semi; e questo ripeterlo più volte, e per più anni; ma bisogna avvertir nel fare una tale operazione di non arrecare maggior danno che utile al grano, e biade col calpestio; o con lo svellere nel tempo istesso le pianticelle delle biade; onde conviene smovere prima la terra col sarchio, acciocchè si possano più facilmente sbarbare le mal'erbe senza pregiudizio della sementa; e questo si faccia quando la terra non è nè troppo seccà, nè troppo umida, mentre al seccore si strappano l'erbe, e restano le radiche, e alla troppa umidità si svellono facilmente insieme le buone piante. Le donne sogliono essere impiegate in questo lavoro, e l'erbe che raccolgono servono di nudrimento alle vacche, ed altre bestie. Nelle terre lasciate in riposo con più facilità si può procurare l'estirpazione delle cattive erbe, poichè quando sono cresciute ad una certa altezza, arando il terreno si sotterrino, ed ogni volta che il campo torna a verdeggiare, perchè o l'istesse o altre abbiano germogliato; si ripeta l'aratura, talmentechè le radici sollevate così all'aria, e inaridite dal calor del Sole, perderanno l'attività vegetante, e periranno. I molti lavori sono il più efficace mezzo per distruggere le cattive erbe: alla calcina pure, ed alla magra s'attribuisce questa proprietà.

ERBA BELL' UOMO. *Vedi BELL' UOMO.*

ERBA PERSA. *Vedi MAGGIORANA.*

ER-

ERBA SANTAMARIA. *Vedi SANTAMARIA*.

ERBA SPAGNA. Erba pratense. *Vedi MEDICA*.

ERBA TE'. Questa pianta fu portata da Siena, e riesce benissimo: si semina di anno in anno, cogliendosi le foglie, e facendole seccare all'ombra: La sua sementa è minuta, e perciò si semina rara in vasi, o cassette di terra macera, e leggiera, per poscia trappiantarla in luogo di buona terra, e sito soleggiato, in distanza di un buon palmo. Ha un buon odore, e fa la pianta frondosa, ed assai alta, seminandosi nel mese di Marzo a Luna crescente. E' stimata salubre, diuretica, e sudorifera, facendosi bollire in acqua, e prendendosi la mattina a digiuno, due, o tre ore dopo del pranzo all'uso del Caffè. Di questa se ne fa parimente Tabacco capitale, e molto giovevole.

ERBA ZIA. Tutta la bellezza di quest' erba consiste nelle foglie dipinte a varj colori. Ama luoghi soleggiati, e nasce volentieri fra le pietre. Però fa mirabilmente seminandola a prima stagione in Luna crescente, in luoghi dominati dal Sole, e poscia ripiantandosi ben rara, e discosta in buon terreno, e sito soleggiato, zappandosi, e adacquandosi, secondo il bisogno. Si raccoglie la semenza in Autunno, per seminarla poscia, come si disse, a Primavera ben per tempo.

ERICA. Quest' è una sorte di pianta non molto differente dal tamarisco, di colore del ramerino, e quasi di quella foglia. Il suo fiore è monopetalo in forma di campana, e dal fondo del calice del fiore ne sorte un pestellino, che diviene in seguito un frutto mediocremente roton-

tondo: questo frutto s' apre in quattro parti, e più spesso è diviso in quattro loggie, rinchiudendo delle semence picciolissime per l' ordinario.

L' erica volgare liscia ha decozione diuretica; il Mattioli pretende ch' essa spezzi il calcolo, allorquando prendesi sera e mattina tre ore prima del pranzo, in dose di tre oncie: aggiugne anche, che il suo effetto meglio riuscirà, se si bagnerà molti giorni di seguito in questa decozione, dopo averne usato interiormente durante trenta giorni. Il sugo dell' erica, ovvero l' acqua distillata da' suoi fiori fa svanire il rossore degli occhi, e fa cessarne i dolori.

ERPICARE. E' il passare che si fa sopra la terra arata con l' erpice per spianarla, e stritolar le zolle, o per ricuoprir la sementa. *Vedi ERPICE.*

ERPICE. Strumento di legname a guisa di carro da treggia, col timone per regolarsi dal bifolco, che tirato da' buoi, e calcato dal bifolco spiana, e trita la terra de' campi assolcati. Dev' esser forte, con denti lunghi di ferro, o di legno, essendo necessario l' averne di varie grandezze, più o meno pesanti, per adattarli all' uso a cui debbono servire. Per ricuoprir la sementa, per esempio, si ricerca leggiero, perchè comprimendo la terra colla troppa sua gravità non le tolga quello stato di leggerezza che ha acquistata per mezzo degli antecedenti lavori; dovecchè si ricerca forte e pesante, con denti di ferro, qualche volta reso anche più grave con soprapporvi delle pietre allora quando si tratta di estrarre dal campo le radici sollevate dall' aratro, o di stritolare le zolle. E' da os-

osservarsi però che in tempo di siccità, se la terra è di qualità troppo forte, e che sia stata lavorata molto umida, si formano delle zolle d'una sodezza tale, che resistono a qualunque forza dell'erpice, e che in tempo umido il peso appunto dell'erpice serve a maggiormente impastare la terra, con sommo pregiudizio delle barbe che non possono penetrarla. Quello composto di due grossi cilindri di legno, guarniti all'intorno di piante di ferro, ch' essendo imperniati mobilmente in un telaro girano attorno, sembra preferibile ad ogn' altro per quest' uso; ma se la terra è umida ed argillosa si attacca a' cilindri, e le punte di ferro non fanno allora veruno effetto. In quei paesi ove queste operazioni si fanno a braccia d' uomini, si scansano i sopraddetti inconvenienti; ed i lavori sono meglio eseguiti.

ERUCA, *Ruchetta*. Erba d' orto da mangiare, il di cui gambo è alto un piede e mezzo, le foglie lunghe, strette, tagliate, e un poco amare; il seme tondo, la radica bianca, e fiorisce in Giugno. Si semina ogn' anno alla Primavera per mangiarla in insalata, e siccome è molto calorosa, si mescola con lattuga. Il seme di ruchetta preso spesso a digiuno, mescolato con quello di comino, è buono a' vecchi per difenderli dall' apoplesia.

ESPOSIZIONE. E' la situazione d' un terreno, d' un giardino, d' una muraglia ecc. in riguardo al Sole, e a' venti. Quattro sono le principali esposizioni, cioè Levante, Ponente, Settentrione, e Mezzodì: e parlando de' giardini s' intende il contrario, perchè dicesi esposizione del Levante, non già quella dov' è il Sole, ma bensì quella che vien soleggiata, e so-

fopra di cui rifplende al fuo levare. Generalmente la migliore efpofizione, in particolare pe' frutti tardivi, e difficili a maturarfi, è quella del mezzo giorno, perchè con più forza vi agifce il Sole, e più lungamente vi dimora, battendovi dalle tre ore avanti il Mezzogiorno, fino a quattr' ore dopo; quindi ne viene il Levante, dove percuotendo il Sole dal nafcere fino al mezzo giorno, diffipa quivi prima che altrove le nebbie sì dannofe a' frutti. Ciafcheduna efpofizione è foggetta ad alcuni inconvenienti: il Mezzodì a gran venti dopo mezzo Agofto, che fanno cadere molti frutti: il Levante nella Primavera è fottopofto al vento di greco Levante, vento fecco, e freddo, che annebbia le foglie, e i getti novelli, fopratttutto a' pefchi, e fa cadere le frutta: il ponente teme in Primavera il vento galerno, che fa danno a'fiori de'frutti, e nell' Autunno i venti connaturali abbattano i frutti. La tramontana è un efpofizione tollerabile per le fpalliere di frutti da Eftate, e qualch' uno d' Autunno, ma da verno nò: il fuo maggior vantaggio è, che le brine vi fi fciolgono prima che giunga a battervi il Sole, e confeguentemente i getti e le frutta fono meno foggette ad effer concotte, ed abbruciate, come dicono i giardinieri: quì vengono bene gli agli, gli erbaggi, le fravole, l'uva fpina ecc. La fettentrionale, ch' è la più infelice, perchè la meno foleggiata, ha il folo vantaggio che le frutta vi fi mantengono più tardi. Tutte in fomma hanno il fuo bene, e il fuo male, e un giardiniere deve profittarfi del buono, e difenderfi dal cattivo.

ESULA. Erba lattiginofa, ed è la medicina pur-

purgativa de' ruſtici. Ve n' è una ſpezie grande con radici rotonde, groſſe, e fiſſe, coperte di ſcorza ſpeſſa, e peſante; e un' altra picciola con radici minute, e ricoperte d' una ſcorza ſottile: queſta è la migliore, poichè la prima ulcera le viſcere. Per eſſer buona dee avere la ſcorza delle radici di color roſſigno, e dee eſſer colta ſei meſi avanti d' adoperarla, mentre ſe è nera, e colta di freſco contiene la malignità della prima; ed il miglior tempo di raccorla è la Primavera. Benchè purghi gagliardamente la flemma, e la melancolìa anche dalle giunture, e però giovi a' dolori di eſſe, ed in particolare all' idropiſia, pur non oſtante credo che vada uſata gran cautela nel prenderla, a motivo che nuoce allo ſtomaco e al fegato, ſcortica le viſcere, dirompe gli orifizi delle vene; eſſica il corpo, conſuma lo ſperma, e infiammando eccita febbri.

ABBRICARE. Quando si vuol fabbricare una villa, o casa alla campagna, bisogna primieramente scegliere un luogo adattato, e convenevole, cioè a dire in quella parte ove il suolo è più stabile, e che vi si godono le più belle vedute, lontano dal danno dell' escrescenze dell'acque, non troppo vicino a paludi, nè a gran boscaglie, esposto ne' climi temperati al mezzodì, o al levante; indi formare l'idea, e disegno della fabbrica con Architetti, o persone intelligenti, e segnarne il piano sopra lo stesso terreno, con avere principalmente in vista nel fare la distribuzione i luoghi più necessarj; così per il vino gli stretoj, cantine, tinaje, per le biade i granai, fattoj per l'olio, stalle per i bestiami, armenti, e majali, pollaj per i polli, colombaje per i piccioni, il tutto fabbricato secondo la quantità dell' entrata. Queste diverse fabbriche sono per lo più situate intorno al cortile principale, di modo che lo chiudono da diritta, e da manca, o da una sola parte, con luoghi sotto, e sopra granai. *Vedi* i rispettivi nomi, come *STALLA*, *GRANAJO*, *COLOMBAJA*, ecc.

Allorchè si prende a fare la fabbrica a suo conto, e a giornate da' lavoranti, a' quali si somministrano i materiali, va esaminato quali aju-

ajuti possono ricavarsi da' proprj effetti, e che diminuiscono la spesa, come legname, pietre, calcina, opere d'uomini ec. e avere per certo che la spesa cresce sempre un buon terzo di più di quello che hanno detto gli Architetti, e legnajuoli; sopra di che è da sapersi, che il legname, e lavoro di esso importa la metà della spesa, un quarto circa le mura, e l'altro quarto i tetti, serrature, vetriate, e pavimenti: è necessario ancora l'essere informato del giusto prezzo di tutti i materiali che entrano nella fabbrica d'una casa, cioè pietre lavorate, sassi, calcina, arena, mattoni, embrici, tegoli, ferro, piombo ec. per rilevare all'incirca la spesa totale, e vedere se eccede quella che s'è in grado di fare. Per non doversi totalmente fidare de' lavoranti, giova moltissimo l'avere certe generali cognizioni concernenti il modo di fabbricare: per esempio, che la profondità de' fondamenti è ordinariamente la sesta parte dell'altezza dell'edifizio quando non vi sono cantine; che le mura di essi devono essere un terzo più grosse di quello che sono sopra la terra; che queste mura devono dal basso all'alto andare insensibilmente diminuendo, e che questa diminuzione dev'essere da ciascuna parte uguale, acciocchè il mezzo di tutta la muraglia sia in piombo sopra il mezzo del fondamento; che per la stabilità delle mura bisogna mettere le pietre per piano come si formano nelle cave, altrimenti si squarcerebbero, e porle a vicenda, collegandole insieme, di modo che la testata dell'une formi facciata, e quella dell'altre resti nell'interno della muraglia, che non si deve alzare una parte del muro fino a tutta la sua altezza, e lasciarne il resto più

basso per terminarlo dopo ; sapere finalmente quanta scarpa vada data alla muraglia , che dipende dall' altezza , e grossezza , e molte altre simili regole che tralasceremo per brevità.

Non volendo fare la fabbrica a suo conto , se ne può dare l' incarico ad un Architetto, che l' intraprenda a sue spese , e rischio , stante un determinato prezzo , del quale certamente ne avanza una parte; e quantunque si scansino così molti imbarazzi, non ostante la spesa è molto maggiore , e qualche volta uno si trova ingannato in un' infinità di cose , assai più che quando s' è fatto lavorare sotto i propj occhi.

FAGGIO. Albero di pedale molto alto, e diritto, di scorza liscia , e bianchiccia ; le foglie sono di un bel verde , e il frutto è una ghianda triangolare , ricoperta d' una scorza sottile, e liscia, di color castagno , la quale è molto buona per ingrassare i majali, e piccioni, facendosene anche l' olio da bruciare. Il Faggio ama le terre renose; il suo legno è buono per bruciare, e far carbone, ma schizza nel fuoco. Le foglie mangiate guariscono il male che viene alle gengive e alle labbra ; la loro decozione, essendo tenere , ristagna il flusso del ventre, a mangiare l' interno del frutto, o sia ghianda, si calmano i dolori de' reni, e si facilita lo sgravio della renella.

FAGIOLI. Legume che viene sopra una piccola pianta, le cui foglie s' accostano a quelle dell' edera e fa de' baccelli, ne' quali sono chiusi i fagioli. Amano terra sabbioniccia, ma vigorosa, o di sua natura, o per virtù di concio, ben lavorata con la vanga , e si seminano nel mese di Maggio, dopo averli tenuti a rinvenire nell' acqua, affinchè nascano più presto; sopra

tra ciascuna porca se ne mettono due file distitte, distanti una dall'altra un piede e mezzo; facendovi col piuolo de' buchi non troppo profondi discosti ciascuno un piede, con porre un fagiolo per buco, ricoprendolo di terra. Dopo otto giorni, allorchè sono nati, si sarchiano e si rincalzano; rinnovando un tal lavoro per due o tre volte in diversi tempi, con pulirli sempre dall'erbe triste; poi vi si mettono delle frasche perchè vi salgano sopra i gambi, e tra Luglio e Agosto s'accorciano i tralci.

Fra le molte qualità di fagioli, vi sono i grigiolati dal guscio che non fa le fila; questi sono abbondantissimi, e delicati a mangiarsi verdi col guscio, perchè non ha quella pelle fina, ma dura, la quale negli altri serve di dentro di prima coperta a' fagioli; i bianchi comuni, sono un poco più piccoli, e più tondi degli altri, buoni a mangiarsi sgranati; si coltivano, e si frascheggiano come s'è detto sopra, mentre così vengono più in abbondanza; vogliono un terreno fertile, e quello renoso e leggiero, ma un poco umido, gli si addatta più di tutti: i fagioli nani, e primaticci, neppur questi sfilano; sono più grossi, e richiedono anch' essi una buona terra. Tanto queste, che tutte l'altre sorte di fagioli si coltivano sì ne' campi che negli orti; vengono la Primavera, e l'Estate, e si seminano ne' mesi d'Aprile, Maggio, e Giugno, per averne fino in Autunno. Dopo rotte le stoppie nel mese di Febbrajo, si fanno due altri buoni lavori alla terra prima di seminarvi i fagioli, e per frascheggiarli in alcuni paesi vi mettono delle pertichette lunghe nove in dieci piedi, le quali fanno bollire per due piedi di lunghezza in fondo nella pece, che

allora durano più di dieci anni, altrimenti non servono che per un'anno.

Un'altra maniera di rendere anche più fruttuosa la cultura de' fagioli, è l' innaffiarli tutte le volte che ne hanno bisogno con acqua di fiume o sorgente, quando il terreno è comodo da potervi voltare, e distribuire con un pendìo naturale quest' acque. I fagioli così innaffiati, e piantati in un terreno ben governato, e lavorato, producono in modo sorprendente, poichè non v'è niente che s'accosti alla fecondità di questa pianta, nè che meriti più attenzione de' buoni economi. In fatti si può osservare, che una pianta di fagiolo posta sulle frasche, ben coltivata, e innaffiata a tempo, in un buon terreno governato, produce almeno un mezzo quartuccio di fagioli, dal che si può dedurre la rendita di tutto un campo.

Maniera di conservare i fagioli verdi per mangiarli l'Inverno, oltre quella di metterli nell' aceto, o di darli una mezza cottura nel burro. Scegliete i fagioli verdi, ben teneri, cioè a dire quando non hanno ancora ben formato il fagiolo nel guscio, puliteli, e gettateli in una caldaja d'acqua bollente per farli quasi lessare, mettendoveli in più volte se la quantità è molta. Quando saranno quasi lessi, o vogliamo dire bene scottati con due soli bollori, cavateli dalla caldaja, gettateli in acqua fredda, e distendeteli a scolare sopra de' graticci di giunchi, con farli dopo ben seccare al Sole. Se si ha il comodo d'un forno, vi si possono mettere dopo cavato il pane, perchè siano più secchi; indi serrateli in una cassetta in luogo non sottoposto all'umido. Nella stessa forma si possono fare i piselli, ma bisogna sceglierli piccoli,

li, e teneri, e farli feccare all'ombra. Quando fi vogliono adoprare quefti fagioli, o pifelli verdi, fi mettono a rinvenire nell'acqua tiepida, dove rigonfiano, e riprendono a poco a poco l'isteffa groffezza che avevano quando furono colti; quindi fatti cuocere, e accomodare con qualunque falfa, fi fentirà che non hanno niente perfo il loro gufto, e parranno così belli, e così verdi, come fe foffero allora colti dalla pianta. Nel farli rinvenire crefcono il quadruplo, onde può quefto fervire di regola per la quantità che fe ne vuol cuocere.

FAGIUOLO INDIANO. Pianta ch'è venuta dal Portogallo, la quale è notabile per la fua figura, per l'odore, e pel colorito del fiore. S'alza quefta da una groffa radice con molti gambi, i quali abbifognano di foftegno per avviticchiarfi, e nelle vecchie piante s'alzano eftraordinariamente divifi in molti rami che hanno le foglie confimili a' fagiuoli volgari. Paffata la metà della ftate fpuntano molti gambi lunghi, rotondi, guarniti di globetti argentini, i quali ingroffati s'allungano, che nel principio fono di color bianco, e pofcia d'un pavonazzo purpureo, e quando s'aprono fan vedere la loro vaghezza, mandando un gratiffimo odore. Il fuo fiore è di quattro foglie, circondato da un calice in forma di campana con alcune dentature nell'orlo, il feme, che produce, venuto a perfezione, è della figura d'una lenticchia. Volendolo feminare, bifogna ciò fare nella ftagione di Primavera avanzata, col porre i femi nell'acqua a macerare per due o tre giorni mettendovi un poco di nitro, ed allorchè fi pongono in terra s'adacquano con acqua nitrata. Nell'Autunno poi fi ritirano i vafi al coperto,

acciò le pioggie ed il freddo non li nuocano. Nell' Inverno si tengono nelle conserve, e venuta la nuova stagione si tagliano i ramoscelli, de' quali scelti i più belli si piantano in terra alquanto curvi, e che abbiano quattro dita sopra la terra.

FALANGIO. Quattro sono le specie di questa pianta, le quali si coltivano ne' giardini. Il bianco con fior grande, il secondo bianco, ma di fior piccolo, e questi due non sono ramosi. Il terzo è ramoso con fior bianco e picciolo, il quarto Africano non ramoso, spiccato con fiori di color aureo. Il falangio però è una pianta che ha le radici assai lunghe, e le sue foglie sono a guisa della gramigna dal cui mezzo s' innalza il gambo liscio, che si divide in due specie ramosa, e non ramosa; la prima ha il gambo con alcuni piccioli rami, dei quali è privo il secondo. Il fiore è di sei foglie di color gigliaceo, il quale cresciuto, produce un frutto quasi rotondo, con i semi angolosi. Li primi tre sopraddetti amano di stare esposti al sol mattutino, in terreno da erbaggi, profondi quattro dita, ed un palmo distanti. Si propagano colle proprie radici, che molto si moltiplicano, cavandosi di terra ogni tre anni nel Settembre, e si rimettono a suo tempo. Fioriscono nei mesi di Giugno, e Luglio, ed il seme si matura in Agosto.

FALCE. Strumento di ferro curvo come la zanna di cinghiale, col quale si segano le biade, e l'erba; e quello con che si segano le biade è dentato.

FARPARO o *Tussillaggine*. Erba che s' alza poco da terra, e manda fuori prima il gambo con un fiore giallo che le foglie, le quali so-

ſono di ſotto bianche, e di ſopra verdi. Creſce ne' luoghi umidi, ed il ſuo principal uſo è contro la toſſe, ma biſogna che i ſuoi fiori ſiano freſchi. Si dà in decozione contro la pleuriſia, e l'empiema; il ſuo fumo tirato per bocca ſerve a fermare il catarro, le foglie applicate guariſcono le ulceri caloroſe, e l'infiammazioni.

FARINA. Queſto nome viene dalla parola *far*, con la quale i Romani chiamavano il miglior grano, e farina il ſuo prodotto, che è ſenza dubbio la parte più eccellente, e la più nutritiva della biada. La farina di grano è la migliore di tutte, dopo ne viene quella di meſcolo; che fa un aſſai buon pane; quella d' orzo unita con altra fa il pane migliore di quella di ſegale, e queſta fa un pane graſſo, e paſtoſo, che è nutritivo, e rinfreſcante, il quale ſi conſerva molto più meſcolandovi un poca di farina di grano. La farina di formentone o ſia granturco fa il pane più ſoſtanzioſo di quello di grano, ma è molto indigeſto ſullo ſtomaco. *Vedi FORMENTONE*, ove ſi dice del modo di renderlo facile alla digeſtione.

Convien ſapere che le biade di qualunque ſorta battute di freſco non rendono farina quanto quelle ſtagionate nel granajo, che generalmente per fare un buon pane vi vuole due parti di farina, e una d'acqua; che comprando della farina ſtacciata per conoſcerne la qualità, ſe ne ſtempera un poca con dell'acqua nella cavità della mano, e ſi rileva dal colore, e odore della paſta, ſe la farina è buona; preſa queſta pratica s'è meno ingannati, che comprando grano.

Per aver della farina da ſerbare, ſi ſceglie il

il grano o biada la più asciutta, e la più matura del granajo, ponendo la farina in qualche vaso o cassa ben chiusa, in luogo asciutto, come nella dispensa, con ismoverla qualche volta, e così potrà mantenersi sette, e otto mesi nelle stagioni temperate. Per conservarla molti anni, e vettureggiarla comodamente per mare, e per terra, senza che si guasti, fate macinare il grano verso il principio dell' Inverno, dopo averlo difeso dalla fermentazione, ricavandosene in quel tempo maggior profitto, stante l'abbondanza dell'acque a' mulini; prendete delle botti di legname stagionato, con le committiture ben collegate, che contenghino circa seicento libbre, e ponetevi a suoli alti circa sei dita la farina bene stacciata, calcando, e battendo ciascun suolo egualmente per tutto, in modo che divenga una massa soda; indi ponete il coperchio in forma che pigi esattamente sopra la farina, e serrate con forza i cerchi e legature che tengono il coperchio, sopra del quale, e sopra tutte le commettiture versate della pece calda: fatto ciò, calate le botti in una buona cantina, senza temere che l' umidità la guasti giammai. Nel caso di farne uso, si portano le botti in luogo asciutto, si cava la farina con un rastiatojo, si disfà con le mani, e si passa prima per uno staccio un poco grosso, e poi per uno mediocre.

Noterò finalmente che stacciata la farina, si lascia la crusca due o tre mesi in de' sacchi, per poi ripassarla da uno staccio grosso, e cavarne tutta la farina, e il tritello che vi può esser restato; e quindi ripassando per uno staccio fine questa stacciatura, ne escirà una farina finissima d'un bianco pendente al rosso, la

qua-

quale farà un pane assai più gustoso di quello di fior di farina.

FARRO. E' una qualità di grano, il quale desidera la collina, perchè teme assai il malume, a cui sono più sottoposti i piani per cagione di nebbie, d'umidità di terreno ec., e perciò ponesi su i colli in terreno dolce ingrassato, e lavorato.

FATTOJO. Luogo, e stanza dove si tiene lo strumento, col quale s'ammaccano l'olive; e si fa l'olio. Dev'esser fabbricato lontano dalle stalle, e altri luoghi che potessero comunicare all'olio cattivo odore, ricercandosi a tal'effetto una somma pulizia: la sua situazione dev'essere in una parte della casa difesa dalla tramontana, e dal freddo; anzichè se l'ulive ghiacciassero, convien temperare l'aria del fattojo col fuoco, per facilitarne l'estrazione dell'olio. Vicino ad esso devono esservi delle stanze asciutte, e ariose, dove distender l'ulive dopo raccolte.

FATTORE, o *castaldo*. E' un uomo ordinariamente della campagna, che si prende per soprintendere agli effetti, e farli fruttare da buon'economo, e da buon padre di famiglia. Si deve scegliere, intendente, e che abbia dell'esperienza in materia d'agricoltura, che sia d'incorrotta probità, zelante, faticante, e attivo; che conosca esattamente la qualità delle terre che ha in cura, e quello siano capaci di produrre; che sia intendente sì di cavalli, che di bestiame tanto grosso che minuto, al qual'effetto intervenga a'mercati e fiere, per vendere, comprare, o barattare con vantaggio ne' tempi proprj, procurando di avere nelle stalle buono e abbondante bestiame, e che i contadi-

ni ne abbiano tutta la cura in custodirlo, e tengano le stalle pulite. La principal premura del fattore dev' essere di far lavorar bene le terre, di seminarle a proposito d'ogni sorta di biade, facendo in modo che non restino mai in riposo, concimandole ogni anno più che sia possibile; in vigilare che i fossi, fiumi, boschi, e prati siano ben tenuti; impedire che ne' boschi vi venga fatto danno alcuno, che siano ripuliti, e tagliati alle sue stagioni; avere de' buoni contadini peccorai, e garzoni, che facciano esattamente l'ufizio loro, affine di far fruttare gli effetti: che sia docile, e affabile con i contadini, senza però ammetterli ad una troppa confidenza, e che negli interessi che passano tra essi e il padrone sia un giusto mediatore, nè prenda interesse per alcuna delle parti, e molto meno a proprio suo vantaggio. Finalmente che sia esatto in notare tutto quello che và facendo alla giornata, per formarsene una chiara scrittura, mentre troppi sono gli inconvenienti ne' quali incorrono i padroni per trascuratezza de' loro fattori. Nè lasci altresì il padrone d' informarsi quali negozi faccia il fattore, riscontri in diversi tempi e le di lui note, e i grani, per vedere se facesse traffico a suo utile delle grasce, come pur troppo accade, e per assicurarsi qual sia la fede che dee prestargli.

FAVE. Legume di diverse spezie, che viene sopra una pianta di gambo alto due, tre, e quattro piedi, di dove sortono di grosse foglie, e de' fiori o bianchi, o rossicci, o nericci, in fondo a' quali sono de' grossi baccelli che contengono le fave. Alla fine di Ottobre, o al principio di Novembre si piantano quelle di spe-

zie più grossa, perchè venendo anticipatamente, si possono vendere verdi, e però si pongono al levante, o mezzodì, in luogo elevato, non ingombrato da alberi, ed esposto al Sole. Quelli poi che non vogliono venderle fresche, si servono di una qualità più piccola, e più ordinaria, la quale è più saporita, e più facile a cuocersi. Questa si semina di Gennajo, e Febbrajo, potendolo fare ancora in Marzo, ed Aprile ma non con tanto buon esito, poichè avendo bisogno quando è in fiore di godere del benefizio delle pioggie, o di molta rugiada, questo per lo più succede a quelle seminate presto, mentre facendo i fiori di Maggio, in questo mese benchè non piovesse, le rugiade sono abbondanti, dovecchè le seminate di Marzo, e Aprile essendo in fiore di Giugno, e Luglio, sono prive di questa umidità, e non vengono bene. Ricerca questa pianta dell'aria, e terreno, il quale quanto più è grosso, tanto più riesce abbondante; non ama molto i monti, e colli, ma bensì i piani in terre fresche, morbide, umide (non temendo le nebbie), e le valli riposate. Prima di seminarle le rende più feconde il tenerle in infusione nella morchia d' olio; e la semina può farsi in diverse guise sempre però nello scemar della Luna. Alcuni dopo aver ben lavorata la terra, e disposta a porche, piantano le fave in de' buchi piuttosto profondi, fatti col piuolo, alla distanza d'un palmo uno dall' altro, e le ricuoprono di terra con l' erpice; oppure con la zappa fanno un solco attraverso della porca, e vi spargono quella quantità di fave che comporta la larghezza della porca, le quali ricuoprono con la terra che cavano dall' altro solco che formano accan-

to,

to, e così di mano in mano. Altri feguitando l'aratro mentre alza la gleba, e forma il folco, fpargono per il folco dello ftabbio bene fmaltito, e fopra quefto feminano le fave che reftano ricoperte affieme con lo ftabbio della gleba che alza l'aratro nel tornare indietro, e formare un nuovo folco accanto al già feminato, e così feguitano finchè fia terminato tutto il campo. In modo affai vantaggiofo fi piantano ancora formando con la zappa delle buche lunghi l'una dall'altra un piede, le quali fi riempiono di letame, ponendo tre o quattro fave per ciafcuna buca, con ricoprirle di terra bene ftritolata. Dopo nate, fi farchiano due o tre volte, liberandole dall'erbe cattive, e l'ultima farchiatura fi fa quando fiorifcono, fcorciandole allora coll' unghie l'eftremità de' gambi.

Le Fave fertilizzano il terreno, il quale rende l'anno dopo un affai abbondante raccolta di grano, o fia perchè fucchiano dalla terra un diverfo alimento, o perchè il fuo maggior nutrimento lo attraggono dalle particelle natanti per l'aria, o perchè le radici non molto fi dilatano a trar fugo dalla terra, o perchè colle molte foglie che gettano interrompendo le pioggie, gli impedifcono il formar fopra la terra quella dura crofta, che non permette l'ingreffo alle guazze e rugiade per beneficarla; il fatto sì è, che il grano viene belliffimo e in abbondanza ove fono ftate le fave. *Vedi CALORIA*.

Del rimanente le fave fono un alimento molto ufato, e nutritivo, ma pefano fullo ftomaco: fe ne dà alle beftie, e i gambi, e gufci gli fervono di ftrame. Si ufa feminarle ancora

per

per ingrassare il terreno, sotterrandole dopo che sono grandi. *Vedi SOVERSCIO*.

FAVULE. Campo dove sieno state seminate le fave, e poscia svelte.

FEBBRAJO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

FELCE. Pianta che contiene molto sale, con la cenere della quale se ne fa il vetro: cresce nelle montagne, e ne' boschi: e v' è la maschio, e la femmina: la maschio ha le foglie grandi, e tagliate come quelle della femmina, ma non ha nè rami, nè fusto, nè fiori, dovecchè la femmina ne ha. Tanto l' una che l' altra, mangiandone rendono le donne sterili: la maschio in particolare presa per bocca fa morire la creatura nel corpo della madre, e fa abortire. La radica della femmina posta nelle botti impedisce al vino l' inforzare. Le foglie di felce sono buonissime a mescolarsi con i conci, e farvele infradiciare.

FELCE QUERCINA. Pianta che cresce sopra le mura antiche, e tronchi d' alberi vecchi, le cui foglie s' assomigliano a quelle della felce; la barba s' impiega ne' medicamenti; la migliore è quella che viene a piè delle quercie, e ch' è ben nudrita. Essa purga la bile indurita, è molto buona alle ostruzioni di fegato, e di milza, al male ipocondriaco, e allo scorbuto; è purgante, ma non s' ordina sola, perchè non farebbe effetto abbastanza, onde purga dolcemente gli umori malinconici quando se ne fa bollire una mezz' oncia con boccie di luppoli, e di mele reinettes. Pestata, e applicata con le barbe fa cadere il pelo, ma s' applica primieramente per far sudare, e rasciutto il sudore nuovamente vi se ne pone della fresca.

FEN-

FENDITOJO. Piccolo strumento per innestare a squarcio: è di ferro, lungo un piede, compreso il manico, grosso tre linee; di sotto è tagliente per sette o otto pollici di lunghezza, e tre di larghezza, e in fondo per di sopra ha una specie di conio rilevato d'un mezzo pollice di larghezza da basso, e un police e mezzo in alto, per tenere aperto lo squarcio, e inserirvi l'innesto.

FERNESIANA, detta anche *gigantèa*. Questa pianta che ha la sua radica tuberosa, vuole esser posta quattro o cinque dita a fondo, in un terreno buono, umido, e solatìo; viene fino all' altezza d'un uomo in circa; spande molti rami divisi in altri ramicelli, che producono quantità di fiori di color giallo acceso; le sue foglie, che gli stan d'intorno, sono crespute in mezzo, pendenti da alcuni picciuoli, che nell' Autunno rendono vaga la sua fiorita. Vuol essere innaffiata molto a suo tempo, e ogni due anni si leva dalla radica il moltiplico.

FERRANA. Miscuglio d' alcune biade seminate per mietersi in erba, e pasturarne le bestie.

FIALE. Quella parte di cera, dove sono le celle delle pecchie, e dove elle ripongono il mele.

FICO. Albero assai cognito, di legno floscio, tenero, bianco, un poco tortuoso, di foglie grandi, e ruvide, il quale viene molto bello, e fa frutti saporiti, e perfetti ne' paesi d'un caldo temperato, tra'l levante; e'l mezzodì in terreni mediocremente pastosi, e asciutti, mentre nelle terre troppo umide, e grasse fa i fichi insipidi, e acquosi, che facilmente

cre-

crepano, e marcifcono prima di maturare, alla riferva però degli albi, brogiotti, e verdini, i quali effendo di fua natura afciutti, vi regnano affai bene. I luoghi molto caldi compofti di terra fecca, leggiera, troppo afciutta, e poco foftanziofa, fono proprj per i fichi di Malta, di Portogallo, San Pieri gentili, e fimili, che maturano i primi, quantunque le piante non vi vengano molto grandi, e robufte; dovecchè i Settembrini, per effer tardivi, il gran feccore dell' Eftate gli fa avvizzire, e cader le foglie prima della loro maturità. Ne' paefi mediocremente freddi, fi fcelghino luoghi verfo oriente, e mezzo giorno, difefi dalla tramontana, di terra afciutta, leggiera, e non molto graffa, piantandovi de' fichi dall' Eftate che maturino prefto, e de' Settembrini vi fi poffono mettere i dottati, e albi, perchè quefti vengono anticipatamente agli altri, non concludendovi mai nulla i più tardivi.

Diverfe fono le maniere di moltiplicare queft' alberi: con propagini, piegando in terra un ramo fenza tagliarlo finchè non abbia gettate le barbe: con margotti, paffando un ramo di mediocre groffezza d' un fico vecchio attraverfo d' una caffetta forata piena di terra, dopo aver levato tra due nodi di quefto ramo un dito di fcorza in giro, fermando la parte sbucciata a quattro o cinque dita al difopra del fondo della caffetta, nella quale getta delle barbe dal nodo fuperiore, e quindi fi taglia al di fotto della caffetta. Affai più comune è l'ufo di piantare le barbatelle o fiano polloni che vengono al pedale delle piante groffe. Fatte le buche larghe e fonde fopra quattro piedi per ogni verfo, fognate in fondo per lo fcolo dell'

 acque

acque sotterranee, e con la solita stipa o altro legname verde, si levino i polloni con più barbe che sia possibile, imbrattandole di sterco stemperato nell' acqua, e si piantino in dette buche dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre, se il luogo è caldo, e il terreno leggiero, e asciutto; e dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo se il paese è freddo, e le terre umide, e forti ponendovi della terra scelta mescolata con concime sostanzioso, bene smaltito, e situando le piante in modo che considerato l' avvallamento che fa la terra smossa di fresco, non restino al fondo più di due palmi, e si fermi ciascun fusto ad un palo fitto in terra. Una miglior riuscita di tutte l' altre fanno le piante venute da rami di tre o quattro anni, scelti dalle cime di fichi giovani, sani, e vigorosi, e dalle parti d' Oriente e mezzo giorno, che abbiano la cima maestra grossa, robusta, e non sottile, nè di buccia liscia, poichè questi s' attaccherebbero più difficilmente, e verrebbero alberi stentati, e piccioli. I detti rami si tagliano alla lunghezza di quattro in cinque piedi, coprendo la tagliatura con cera da innesti, senza spaccare il fusto in fondo, nè tagliare verun rametto, come alcuni praticano; e imbrattati tutti, fuori che la cima maestra, di sterco stemperato nell' acqua, si distendano poco meno di due palmi a fondo nelle fosse preparate come s' è detto sopra, con i suoi rametti addirizzati per il loro verso, facendovi prima un letto di terra scelta, mescolata con molto concime sostanzioso, senza pigiarla nè sotto, nè sopra della rama, e alzando con diligenza la cima maestra all' insù, si fa escire quattro dita fuori del terreno, il quale va quivi

vi lasciato più basso del rimanente del suolo.
Non è da passarsi senza riflessione il suggerimento di Pietro Crescenzio di spaccare il fusto in fondo, obbligando la fissura a stare aperta con porvi in mezzo una pietra, e in tal guisa sotterrarlo, come abbiamo detto, nella fossa. Ripieno è il fico d'umor lattiginoso, che facilmente può esser corrotto dall' umidità che il terreno somministra a questo ramo, e perciò imputridirsi la scorza nell' angolo che forma dalla parte superiore della fossa, ove gettar dee le radici, le quali pure s' infracidirebbero. Crescenzio pertanto ordina una tale apertura, perchè da essa colar possa la superflua umidità dannosa: ed in fatti si dissotterrino delle piante di due o tre anni poste con una somigliante regola, e si troverà quell' apertura putrefatta dall' umore da essa trascorso, e in distanza le barbe venute dalla parte della piegatura del ramo, e queste sane, che non lo sarebbero se il troppo abbondante umore non avesse trovato facile lo scolo dall' apertura. Ne' paesi caldi di terre leggieri, e asciutte, si faccia la pianta dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile, mentre quando si piantano molto prima ch' entrino in azione, il legname, che di sua natura è floscio, poroso, e ripieno d' umori lattiginosi, coll' umidità della terra, o facilmente marcisce, o getta poche e deboli barbe. Per avere da questi rami in pochissimo tempo piante di fichi grosse, robuste, e fruttifere, allorchè i nuovi getti hanno quattro o cinque foglie, si scosti un poco la terra intorno al fusto formandovi un picciolo concavo fondo circa un palmo; si prenda u-

na pentola che abbia al di sotto un foro , con entro tre o quattro libbre di latte di pecora, di capra , o di vacca , munto di fresco che non sia inforzato , acciocchè non arrechi danno in vece di giovamento , e fermata vicino alla cima del fico , si sturi il foro , e si lasci cadere a poco a poco il latte nella picciola bucherella fatta intorno al fusto, facendo questa operazione per un mese, due volte la settimana , dopo tramontato il Sole , e quando le piante sono nella loro maggiore azione , se la stagione non è molto piovosa, nel qual caso s'indugi passate le pioggie , e che la terra sia un poco asciutta . Non si tralasci la mattina di andare a levare la pentola, di ricoprire la buca con terra, acciocchè il calor del Sole non prosciughi buona parte di quell'umor sostanzioso. Nè sembri strana, incomoda, e dispendiosa una tal diligenza, mentre la grossezza di quest' alberi, e gli anticipati frutti ci faranno con maraviglia ben presto vedere quanto gli sia stata di giovamento. Se nel gran calore dell' Estate patisfero siccità , pongasi vicino al fico un tinello con quattro barili d' acqua , la quale esca a guisa di picciolo zampillo da un foro fatto verso il fondo , e per mezzo d' un canale di terra o di legno vada a cadere presso il pedale , facendo quest' adacquatura per due sere continue nel decorso della notte , principiando dal tramontare del Sole. Ogni tanto si visitino , e si ·vino con diligenza tutti i rami sortiti lungo fusto, e vi si ponga il suo palo.

Venuta la metà del mese di Novembre dopo .tati i fichi, si scalzi la terra circa un piea fondo intorno al fusto, tagliando tutte le ·e venute per il fusto scalzato, e più scosto

in

in giro si scavi il terreno alla profondità di due piedi, lasciando isolata in mezzo, e attaccata alle barbe la terra che restò imbevuta di latte; quindi si governino con una grossa cesta di buon concime, subito si rincalzino con la medesima terra, e se ne' mesi di Luglio e Agosto patissero seccore, si adacquino nel modo già detto di sopra.

Si può innestare il fico a occhio aperto, *Vedi INNESTARE*, ove parlando degli alberi in generale, quantunque abbia detto doversi aspettare per una tale operazione che siano in piena attrazione del suco, nel fico però ripieno per se stesso d'umor lattiginoso, la troppa abbondanza di suco potrebbe pregiudicarli; e però allorchè è giunto alla grossezza d'una canna, volendo innestarlo, si aspetti che sia in declinazione di latte, e a tale oggetto il giorno precedente all'inserzione si tagli la sommità delle rame, si scalzi, e vicino alle radici s'intacchi con un coltello, perchè da tali incisioni tramandi l'umor superfluo, e il dì seguente dopo tagliata la corona dell'albero si faccia l'innesto.

Restà finalmente da sapersi, che per dare una buona forma a queste piante, allorchè cominciano a mettere i rami per il fusto, conviene lasciarne soli due, uno per parte; e se crescesse solo la cima maestra senza gettar rami laterali, si tagli questa a quell'altezza che si vogliono i rami, con ricoprire il taglio di cera da innesti; e venuti i rami, se ne lascino due, uno da una parte, e uno dall'altra, regolandoli in modo che crescano ugualmente per mezzo del taglio, con raccorciare maggiormente il ramo più grosso, e meno il più piccolo, o anche

che ſenza punto tagliarlo ; e così ſi continui ogn' anno, tagliando tutti i rami che minacciano confuſione, i rami di legno falſo, i quali vengono con troppa forza ſopra rami maeſtri vicino alla madrebranca, e che hanno gli occhi ſchiacciati, e molto diſcoſti, dovecchè i buoni gli hanno groſſi, e vicini gli uni agli altri ; come pure ſi levino tutti i rami inutili e deboli, mantenendo ſempre la pianta chiara, e aperta in modo che poſſa facilmente penetrarvi l' aria, e il Sole per raſciugare l' umidità delle guazze, che fa ingiallire, e cadere annebbiati i frutti. La cenere, la calce, la pula di lino, lo ſterco pecorino, e colombino ſono i migliori governi che dare ſi poſſono a' pedali di fichi già grandi, e la ruta piantata vicino ad eſſi gli rende proſperoſi. Alle volte gli ſi formano nel pedale certe gonfiezze, che a guiſa di poſteme ſi maturano e tramandano una materia ſimile alla marcia, proveniente da umori maligni che han corrotto il ſuo latte, formandoſi poſcia in quelle cavità il loro ricetto le formiche ed altri dannoſi inſetti. Si previene un ſimile accidente con lavorargli attorno al piede la terra, e ſe non oſtante ciò compariſſero quelle gonfiezze, ſi ſcalzi ſubitamente la terra d' attorno le radici, che in qualche parte ſi troveranno infette da ſimili poſteme, e tanto a queſte quanto a quelle del pedale ſi faccia uſcire l' umor vizioſo, incidendole con un coltello, e pulendole bene ; quindi poſta ſopra quelle piaghe della cenere, e ſulle radici ancora, vi ſi rimetta la ſua terra.

Il fico conviene alla raucedine, alla toſſe, e nell' acrimonia dell' orina, e cotto che ſia rilaſſa il ventre. Eſternamente poi arroſtiti, e cal-

caldi ammollifcono, e maturano i tumori, e fono di follievo alle gengive fuppurate, anzi vagliano a rimovere la toffe fe s' infondono nello fpirito di vino, il quale dopo effere ftato accefo fi bea.

FICO d' INDIA. Pianta che fi coltiva fra le ftraniere per adornamento de' giardini. Si moltiplica con facilità, poichè ponendo una foglia fotto terra fino alla metà, quefta non folo getta le fue barbe, ma in poco tempo butta ancora dell' altre foglie, le quali fono groffe per lo più un pollice, armate di lunghe fpine, e che venendo una fopra l' altra, formano una pianta fenza fufti, e fenza rami. In cima alle foglie vengono i frutti, fimili a' fichi, ma più groffi, mangiando de' quali l' orina viene roffa come il fangue. Le foglie calde, e aperte per metà, guarifcono le percoffe ricevute al petto, e calmano i dolori delle giunture.

FIENILE. Luogo dove fi ripone il fieno, che dev' effer lontano dall' umidità, e dal fuoco, che con molto danno potrebbe facilmente attaccarvifi: fi fuol fare per lo più fopra la ftalla; ma ficcome il fieno fente danno dal fiato delle beftie, però fe gli fottopone della paglia, la quale tira a sè detto nocumento, e qualunque umidità gli foffe reftata.

FIENO. Così fi chiama l' erba de' prati quando è fegata, e fecca. La raccolta de' fieni fi fa di Giugno per un bel tempo, allorchè l' erba, già fiorita, è in feme, perchè fe prima fi fegaffe ritrovandofi ancora troppo tenera, e ripiena d' umidità, farebbe di poco nutrimento alle beftie; e per lo contrario, fe troppo matura, perduto avria l' umido e calor naturale. Dopo fegata, fi lafcia feccare ful prato, rivoltandola di tanto in tanto con de' for-

chetti, e dopo tre giorni si raccoglie in picciolì monti, de' quali poi se ne fanno delle masse tonde, e alte, che si lasciano per qualche tempo in questa guisa, perchè traspirando, esali tutta la malignità del fieno; indi se ne formano de' fastelli, e si ripone nel fienile, mettendovi tanto sotto che sopra della paglia ben secca per difenderlo dall' umidità, e da' cattivi odori; osservando che se ve ne fosse del non bene asciutto, o del molle per qualche pioggia, di farlo perfettamente seccare prima di riporlo, poichè o si putrefà, o ci accende fuoco ancor nel fienile; e quello ben secco, e ripesto senza essere stato bagnato dalle pioggie, può conservarsi due anni. Le faccende della messe impediscono qualche volta a' contadini il segarlo nel giusto grado di sua maturità; in tal caso però dalla maggior bontà di esso sarebbe ricompensata la spesa di pagare gli uomini a giornate che lo facessero: questi potrebbero anche invigilare perchè ben si seccasse, poichè succedendo in quella stagione delle improvvise pioggie, per difenderlo alla meglio possibile, convien ridurlo in picciole masse, e passata l'acqua nuovamente distenderlo, seguitando così fino a che sia ben risecco da poterlo sicuramente riporre ne' fenili. *Vedi PRATI, CEDRANGOLA, MEDICA.*

FIENO GRECO. Pianta domestica, i di cui gambi e rami sono molto sottili, alti circa un piede; i fiori sono piccioli, e bianchi; il seme o granello, che viene in de' baccelli ritorti, è duro, minore del grano di Senape, di figura triangolare, e d'un odore acuto: s' impiega in molti rimedj, negl' impiastri, e cristeri ammollienti; è buono nell' acqua melata per ammollire gli ascessi interni: preso con un poco di me-

mele estrae tutti i cattivi umori dagli intestini, e calma i dolori. La sua decozione, ed il seme pestato, e applicato alle parti dell' uno, e dell' altro sesso, è buonissimo per toglierne i dolori. Se ne ricava una mucillaggine, che s' adopera nelle infiammazioni degli occhi.

FIENO SANTO. *Vedi CEDRANGOLA*.

FILIERA. Picciolo albero, che coltivasi ne' giardini, con molti rami, le di cui foglie sono come quelle dell' ulivo, ma più molli, e più verdi. I suoi fiori nascono verso l' ascelle delle foglie, e secondo il Turnefozio ognuno di essi è un vaso diviso in quattro parti, di color bianco, verdastro, e erboso. Appassiti i fiori, succedono delle coccole rotonde, grosse come quelle del mirto, nere, essendo mature sono come de' piccioli grappoli, d' un gusto dolce, con un poco d' amarezza; in ciascheduna di queste coccole v' è un picciolo nocciolo rotondo, e duro. Le foglie, e le coccole sono astringenti, e rinfrescanti, proprie per l' ulcere della bocca, e per l' infiammazione della gola. Pestati i suoi fiori, ed applicati con aceto sulla fronte, mitigano il dolor di testa.

FILIGGINE. Quella materia nera, che lascia il fummo su pe' cammini, la quale è un ottimo concime per le terre. *Vedi CONCIMARE*.

FILUGELLI. *Vedi BACHI da SETA*.

FINOCCHIO. Pianta umbellifera, da' bottanici chiamato *Fœniculum vulgare*, di gambo diritto, scannellato, alto qualche piede, la quale nasce dal seme, ch' è minuto, ovale, verdastro, di sapor forte, buono a scacciare i flati, e ad ajutare la digestione. Si coltiva ne' luoghi caldi, e si semina da Dicembre fino in Feb-

Febbrajo in terreno ben lavorato, e ſtabbiato, in tempo che ſia aſciutto da poterſi maneggiare, formando nelle porche de' ſolchetti fondi tre dita, ne' quali ſi ſparge rado il ſeme; che ſe una tale operazione ſi farà di Marzo o Aprile, ſarà bene fare ſtar prima il ſeme a molle in vino, o latte, o mele finchè rigonſi, che così naſcerà più preſto, procurando, quando non piova, di adacquare la ſementa. Nati che ſieno i finocchi, ſi ſgravano dall' erbe triſte, e ſi diradano, laſciando i più vegeti ad una giuſta diſtanza. Tagliati nell' Autunno i gambi ſecchi, e ricoperta la radica di buon letame, queſta alla Primavera getterà belliſſimi gambi, che produrranno il frutto anticipatamente ad ogn' altro ſeminato.

I finocchi, che non debbono andare in ſeme; ma bensì mangiarſi in erba, nel Bologneſe, ove ſi coltivano con particolare attenzione, ed induſtria uſano di coprir di letame nell' Inverno la terra, e ararla profondamente, quindi traſportatovi nuovo concime circa la metà di Luglio, vangandola, la diſpongono a porche, con ſpargervi il ſeme, il quale ricuoprono con una leggiera zappatura, e ſubitamente l' adacquano: poſcia nel creſcere che fanno quelle picciole pianticelle, le vanno diradando nel lavorarle, laſciando le più proſperoſe alla diſtanza d'un palmo, e le inacquano, perchè così ingroſſano, e non alzano il fuſto per produrre il ſeme, che ſe ſi diſponeſſero a tallire, ſi leva da una parte della pianta la terra, e ſi pone dall' altra parte a ridoſſo di detta pianta, che ſerve per coprirla, piegandola a poco a poco. Al principio o alla metà di Novembre ſi levano i finocchi con le radiche di ter-

ra,

ra, e si conservano in luogo fresco ed oscuro.

L'erba, o pure il seme preso unito a dell' orzo mondo, fa venire il latte alle donne: la decozione della foglia giova agl' incomodi de' reni e della vescica, poichè fa orinare.

FIOR CAPPUCCIO. Pianta, il cui fusto è alto, e le foglie simili a quelle del finocchio, i fiori sono azzurri, e qualche volta rossi, distribuiti in forma di spiga assai belli. Si coltiva ne' giardini, seminandolo d'Autunno, viene anche da sestesso tra le biade. L' acqua stillata da' fiori è giudicata particolare per togliere le nuvole, o sia il panno dagli occhi.

FIORE. E' il prodotto di varie piante che naturalmente piace per l'odore, e diletta la vista per la vivacità, o diversità de' colori composto di tre parti, la prima delle quali è quella che lo contiene, chiamata calicetto, che serve a sostenere, e conservare i fiori nella loro propria disposizione; la seconda sono le foglie, o petala, d'uno o più colori, destinate a coprire l'interno del fiore, e difenderlo dall' ingiurie de' tempi, le quali all'aspetto del Sole si aprono; la terza è l' interno, ch' è la parte più preziosa, perchè contiene gli organi della generazione, e sono i maschili gli stami. *Vedi STAMI*, ed i femminili il pistillo. *Vedi PISTILLO*. Alcuni fiori contengono puramente gli organi maschili, altri i femminili, ed altri ambedue uniti, e questi si chiamano emafroditi; e vi sono diverse piante le quali producono solamente i fiori maschi, ed altre dell' istessa spezie i fiori femmine, come la canape ecc. l' unione degli uni con gli altri è necessaria per render fecondo il seme contenuto nel pistillo.

I bottanici danno varj nomi a fiori, co' quali

li gli diftinguono in claffi, prendendo norma dalla loro ftruttura e parti che gli compongono: per efempio, *polipetali* dicono quelli compofti di diverfi petali o foglie. *Vedi PETALA*: Fiori *radiati* chiamano quelli compofti d'un difco; e d'un folo ordine di foglie appuntate e diftefe all'intorno ordinatamente a guifa di raggi. Quelli propriamente radiati debbono avere attorno al difco diverfi fioretti, come fi offerva nelle margheritine, ne' fiori di camamilla ec.

I fiori, o provengano da cipolle, o da radiche, o altre piante, hanno la maggior parte la loro origine dal feme; ma ficcome per alcuni farebbe troppo lungo quefto modo di moltiplicarli, così fi praticano varie altre maniere, fecondo le diverfe fpezie, come fi può vedere notato a ciafcuno di effi in particolare. Ciò non oftante ftimo neceffario il dire, che per raccogliere il feme, fi tagliano alla pianta tutti i fiori, lafciandone uno folo, o al più due de' più vigorofi; e de' primi fioriti, e quando il feme è maturo, fi raccoglie per feminarlo in Autunno, eccettuato quello di viole, e d'anemoni, che fubito raccolto fi rifemina il giorno avanti la Luna piena. Il miglior feme è quello che meffo nell'acqua va al fondo, e il tempo proprio di feminarlo è in Marzo, e in Settembre, a Luna calante, offervando di fendere un poco i femi di buccia dura, acciocchè più facilmente germoglino; e per difendergli dagli animali nocivi, fecondo che infegna *Collumella*, fi tengano in infufione nel fugo di fempreviva, fe pure di queft'erba ha intefo di parlare, mentre il fuo fugo non produce un tale effetto, e dicefi che conferifca ancora alla bellezza de' loro prodotti. Di buona qualità, leggiera, paf-

fata

fata per vaglio ſtretto, e apparecchiata in vaſi, o catini dev' eſſer la terra ove ſi ſpargono i ſemi, i quali ſi ricoprono circa un dito, più o meno, ſecondo la loro grandezza, eſponendoli al Sole per due o tre ore, tramontato il quale, ogni ſera ſi ſpruzzano minutamente d' acqua con una ſcopa: quando poi ſono nati, ſi laſciano ſempre al Sole, e a miſura che vanno creſcendo, ſi creſce loro ancora della medeſima terra. Poſſono ſeminarſi anche in campo aperto con l' iſteſſe diligenze, ma reſta aſſai più incomodo il difenderli dal caldo, e dal freddo.

Di Marzo, e di Settembre a Luna creſcente, cioè dalli dieci fino a' quattordici, e particolarmente nel giorno duodecimo di eſſa Luna ſi trapiantano i fiori in buona terra preparata ne' vaſi, o nelle ajette de' parterri, guardandoli dal calor dell' Eſtate, e dal freddo dell' Inverno; avvertendo inoltre che le cipolle venute dal ſeme non ſi trapiantano ſe non paſſati due anni.

Per piantare le cipolle, e radiche de' fiori nell' ajette, conviene ſcavar la terra a un piede di profondità, buttandola ſulle parti, ſmovere e ſollevare con una zappettina la terra di fondo, e vagliarvi ſopra della terra, finchè torni a riempirſi fino all' altezza che era prima, pareggiandola con un raſtello, o ſia raſiera. Quindi per ben diſtribuire le cipolle e radiche in un parterre, vi ſi ſegnano a corda con un piuolo de' ſolchetti che s' incrocino a guiſa di ferrata, e nelle incrociature mettere le cipolle quattro dita ſotto terra, ad una maggiore, o minore diſtanza ſecondo la loro groſſezza; e ſe veniſſe ad avvallere, ſi riempia il

vuoto

vuoto con vagliarvi sopra della terra magra, e leggiera. All'intorno si possono mettere degli anemoni, ma non de' ranuncoli, i quali vogliono star soli sì nell'ajette, che ne' vasi.

Volendone finalmente piantar ne' vasi, fra' quali gl'inverniciati sono i migliori, dopo fognati vi si vaglia sopra della terra grassa; e macera, se sono radiche, e magra e leggiera essendo cipolle, quando si vuole che queste facciano un bel fiore; che se si desidera di moltiplicar le cipolle, allora si prende terra grassa, si riempia il vaso fino a quattro dita sotto l' orlo di esso, più o meno secondo richiede la pianta, e postevi le cipolle o radiche, si ricuoprono della medesima terra tanto che sopravanzi un poco il vaso. Durante l' Inverno si procura di custodirli dal freddo, innaffiandoli mediocremente solo all'intorno dopo levato il Sole, e nell'Estate tramontato che sia, difendendoli per quanto si può dal gran calore. Conviene inoltre tenerli puliti da tutte l' erbe inutili e cattive, svellendole quando la terra non è troppo bagnata, nè troppo risecca; e nel tempo che cade la rugiada visitarli ogni mattina, e levare le tele di ragni, le quali guastano i colori, e tener lontani gl' insetti che gli rodono.

La terra adattata per i fiori sì de' parterri, che de' vasi, si forma con un terzo di buona terra nuova non sfruttata, un terzo di concio vecchio ridotto a terricio, e un terzo di buona terra d'orto, il tutto mescolato insieme, e vagliato, ponendone per l'altezza d' un buon piede, o sia ne' vasi, o sia ne' parterri; e piantate le cipolle si innaffiano un poco purchè non ghiacci, mentre se ghiacciasse, bisognerebbe

co-

coprirle con quattro dita di concio ridotto a terricio, e poi con ſtoje.

Le radiche, e cipolle ſi cavano di terra paſſati i due, e anche i tre anni dalla metà di Giugno fino a tutto Agoſto, principiando dalle prime a produrre i fiori; e ſe non oſtante la diligenza accadeſſe, che nello ſcaſſare la terra qualche cipolla reſtaſſe offeſa dal ferro, ſe le butti ſopra la ferita della polvere ben ſecca, e dopo tenute per ſette o otto giorni diſteſe ſopra una tavola in una ſtanza aſciutta e calda, ſenza ſtaccare i piccoli figlioli, involtate nella carta, ſi conſervino nelle ſcatole in luogo rivolto a tramontana. Le radiche d'anemoni, argemoni, eſſendo ſottopoſte a putrefarſi, devon levarſi ogn'anno tanto dall'ajete che de' vaſi. I ranuncoli ſi cavano ſubito che hanno ſecche le foglie, e aſciutti che ſiano, pongonſi in ſcatole con della rena. La corona imperiale, e le frittellarie, come s'è detto a' loro nomi, non vogliono ſtar molto ſopra terra, e però cavanſi ſolo per iſpogliarle de' moltiplici, e ſubito ſi ripiantano.

*Colori che ſi poſſino dare a' fiori.*

Spolverizzate della terra graſſa cotta al Sole, innaffiatela, per lo ſpazio di quindici o venti giorni d'acqua roſſa, gialla, o d'altro colore poſta in un vaſo; ſpargetevi il ſeme di qualche fiore che ſia d'un colore contrario a quello della tintura artificiale; i bianchi però ſono i più adattati a ricevere il nuovo colore, innaffiateli mattina, e ſera, nè uſate altr'acqua fuorchè di quella tinta, con la quale avete bagnata la terra, oſſervando di mettere i vaſi

ogni

ogni sera in una stanza al coperto, mentre la guazza e la rugiada della notte, e della mattina sono contrarie, all' artificioso colore. Si possono ancora mettere in un cannello di paglia tre o quattro semi di fiori diversi, e ricoprirli di terra, e di buon concio, mentre questi semi unendo in una le loro barbe, possono produrre una scherzosa varietà di colori. Le piante che hanno il gambo e rami forti, si forano fino al midollo, e s' insinuano in quest' apertura i colori che si vogliono dare a' fiori; poi si ricuopre il foro con del concio di vacca, o con dell' argilla, e i fiori avranno tanti colori diversi, quanti se ne saranno introdotti nell' apertura; ma una tale impressione straniera di colore non dura più d' un anno. *Vedi* un' altro metodo per varieggiare i fiori posto a *GENERAZIONE DELLE PIANTE*.

*Odori che si può dare a' fiori, i quali non ne hanno punto, o lo hanno spiacevole, come i tulipani ec.*

Prima di porre il seme o cipolle, si fa inzuppare del concio di montone nell' aceto con entrovi un poco di muschio, zibetto, o ambra, e vi si tiene per qualche giorno in infusione il detto seme, o cipolle. Dopo poste nella terra, s' innaffiano le piante nascenti con questo liquore, e i fiori che ne vengono spargono un grato e piacevole odore. Per le piante che vengono da barbatelle, talli, e margotti, l' operazione si fa alla pianta, come anche per i colori.

Con-

*Conservazione de' fiori.*

Abbiate della miglior rena di fiume, pulita per quanto è possibile da tutte le immondizie, asciugata al Sole, o sopra una stufa, e stacciata, per servirsi solo della più fina. Fate fare una cassetta di legno, o di latta stagnata della grandezza che volete; mettetevi in fondo tre o quattro dita di quella rena, e piantatevi i gambi de' fiori in modo che stiano ritti accanto uno all' altro, ma senza toccarsi in nessuna parte; riempite con dell' istessa rena non solo il vuoto de' gambi, ma ancora intorno a' fiori, dentro, e sopra all' altezza di due o tre dita: mettete la cassetta in luogo esposto al Sole, oppure, che sarà meglio, in luogo riscaldato da una stufa, e lasciatevela stare per un mese o cinque settimane. Riguardo a' tulipani gli va tagliata con diligenza quella piccola boccia, che hanno in mezzo dov' è il seme, e ripieno il vuoto di rena. Non si devono mettere troppi fiori in una medesima cassetta, nè farla troppo larga. Quantunque in questa maniera si conservi la loro figura, nulladimeno molte volte scema la vivacità de' colori.

Il *Muntingio* insegna cogliere i fiori quando non sono bene sbocciati sul mezzodì d' una giornata asciuttissima, ed empirne un vaso di terra cotta bene invetriato dentro, e poi spruzzarvi sopra dell' ottimo vino di Francia, in cui sia stato un poco di sal comune: quindi porre il vaso in una buona cantina, coprendo diligentemente la bocca di esso all' ingiù, e quando se ne vorrà far uso si potranno levare del vaso, e esporre al Sole, o in una stufa di buon

fuoco, che sbocceranno, e avranno la sua natural vivacità odore, e colore. Il Sig. *Southwell*, per conservare i fiori e i frutti tutto l' anno, suggerisce il seguente metodo: Prenderai libbre una salpetra, libbre due boloarmeno, libbre tre rena, o sabbione vagliato, mescolerai tutto insieme; quindi toglierai il frutto qualunque sia non per anche giunto a perfetta maturità, e che abbia il suo gambo: porrai queste frutta o fiori ad uno ad uno con buon ordine in un vaso di vetro della figura d' una forma, e coprirai la bocca con una tela ben unta d' olio, ponendo detto vaso in cantina bene asciutta, aggiustandolo sopra un letto della già descritta materia preparato in una cassetta in modo che il vaso resti per ogni parte circondato dalla medesima materia per la grossezza di quattro buone dita, e quindi finirai d' empiere la cassetta di detta materia, sicchè resti sotterrato in essa. In questa forma si conserveranno i frutti, e fiori, talmentechè alla fine d' un anno si ritroveranno come posti vi allora.

Trovo ancora che per aver fiori naturali nell' Inverno, e farli fiorire il giorno che si vuole, nel tempo in cui vengono gli ultimi fiori che si desidera avere, si scelgono sulla pianta le boccie meglio fatte, e vicino ad aprirsi, tagliandole con le cesoje, e lasciandole il gambo lungo almeno quattro dita; indi turata con cera di Spagna la parte tagliata, si lasciano seccare le boccie, e poi si rinvoltano separatamente ciascuna in un pezzo di carta bianca ben asciutta, e si chiudono in una cassetta. Quando si vogliono far fiorire, in qualunque tempo sia dell' Inverno, il giorno avanti si taglia il gambo

bo al di sopra della cera di Spagna, e si mettono nell' acqua in una caraffa o vaso, dove sarà bene assai mescolare un poco di nitro; il giorno seguente si vedranno aprire le boccie, distendersi, brillare de' loro vivi colori, e riprendere il naturale odore.

A solo oggetto di compiacere, e d' esercitare la curiosità de' dilettanti in simil genere ho riportato il già detto fin quì.

FIORALISO. Fior campestre di color azzurro, tanè, e bianco, la pianta del quale è detta Battisecula. *Vedi BATTISECULA*.

FIORDALISO. *Vedi GIGLIO*.

FIOR della NOTTE. *Vedi GERANICO TRISTO*.

FIORE della PASSIONE. *Vedi GRANDIGLIA*.

FIOR della TRINITA'. Questa pianta così chiamata venne dalle Isole le più gelide del Settentrione, il quale in questo nostro Clima non vive lungo tempo, forse pel caldo che lo molesta. Oltre di questo v' è la nostrale, che produce un fioretto che è assai vago di color turchino, che nel tempo della Primavera mostra il pregio della sua bellezza. Questa pianta è tutt' all'opposto della straniera, poichè ama più il Sole, che l'ombra, e l'una, e l'altra però vogliono terren grasso, e macero, che sia innaffiato quando bisogna.

FIORRANCIO. Sorta di fiore raggiato, grande, tondo, e odoroso, i cui gambi sono sottili, le foglie un poco lunghe, polpute, e bianchiccie. Si trova comunemente ne' giardini; fiorisce in Maggio, e dura tutta l' Estate, venendo in tempo che non vi sono quasi più fiori; nè v' è bisogno di moverlo dal suo posto,

perchè i getti che butta, barbicano da se stessi, e questi si trapiantano alla Primavera.

FIORVELUTO. *Vedi AMARANTO ALESSANDRINO*.

FITTO. *Vedi AFFITTARE*.

FITTONE. Barba maestra delle piante, che la maggior parte degli alberi buttano perpendicolarmente al fusto. Questa è la prima prodotta dal seme, e che secondo la spezie della pianta e la natura del terreno profondo e leggiero si allunga più o meno; e giova qualche volta per i maggiori progressi delle piante l'impedire al fittone l'estendersi molto, con farli incontrare una materia dura che penetrar non possa; poichè quantunque nel libero progresso getti naturalmente delle barbe laterali, non ostante un tale impedimento al di lui accrescimento lo sforza a sviluppare un maggior numero di barbe laterali, e così si accrescono le bocche assorbenti il sugo per nutrimento della pianta, semprechè però venga ciò fatto giudiziosamente secondo le circostanze.

FOGLIE. Sono uno de' prodotti delle piante, di figura schiacciata, e secondo la qualità della pianta o intere o frastagliate in varie guise, qualche volta polpute, sugose, e pieghevoli, e qualche volta sottili, asciutte, e dure, alcune piane, liscie, e lucenti, altre scabrose, ruvide, e smorte, di colore ordinariamente verde più o meno carico, e quasi sempre dalla parte di sotto più chiaro che di sopra: o sono semplici, cioè attaccate ciascuna al fusto o a' rami, come quelle de' peri, de' meli, del grano ecc. o sono composte, cioè che diverse semplici hanno un gambo fra loro comune, col quale pendono da' rami, come nel noce, nelle rose, ne' ceci ecc., e ven-

e vengono o alternativamente, o opposte l'una all'altra: Si dividono in foglie *annuali*, cioè che spuntano alla Primavera, e periscono all' avvicinarsi dell' Inverno; e in *sempre verdi*, cioè che si mantengono sull' albero anche nell' Inverno.

E' oramai da una quantità d'osservazioni comprovato quanto utili e necessarie siano le foglie per la vegetazione; e quanto dannosa riesca a' progressi d'una pianta la loro mancanza, o infezione, che vano sarebbe il ragionarne. Con qual rincrescimento non vediamo pur troppo languir le tenere pianticelle delle biade, allorchè restano offese le foglie dalla ruggine? Qual danno non soffrono i frutti assaliti dagl' insetti che gli guastano le foglie, dimodochè producono scarse e non isquisite frutta? Giungono perfino a perire; ed io ho veduti andar male gli ulivi percossi da un freddo vento in una rigidissima stagione, che gli aveva fatte cader le foglie; avendone salvati diversi con tagliare tutta la corona dell' albero, perchè dal fusto gettasse nuovi rami con nuove foglie.

Qualunque sia la proprietà che attribuir si voglia alle foglie, o si considerino come gli organi pe' quali s'introduce l'aria dell' atmosfera, e si comunica alle trachee delle piante, ove dilatandosi a misura che cresce il calore, comprime i vasi imbevuti di sugo nutritivo, e ne promove in tal forma la circolazione, o si giudichino come assorbenti una parte dell' umidità delle pioggie e delle rugiade per distribuirla al rimanente della pianta, come fanno le radici del sugo, o si riguardino come la parte dove concorre il sugo per riceverví una più perfetta preparazione, e passar quindi ad alimentare tut-

ta la pianta, o si stimino finalmente i canali pe'quali traspiri quell'inutile sovrabbondanza di sugo, che cagionar potrebbe considerabili malattìe, si troveranno sempre di somma importanza pe' felici progressi de' vegetabili. Ma siccome tanto da un eccedente quanto da una troppo scarsa traspirazione ne derivano dannosi effetti, togliendo la prima il vigore alle piante, e la seconda rendendole colla corruzione dell'umidità malate, alla qual cosa può contribuire ancora il troppo inzupparsi d'umori; così ne segue che conviene spogliar delle foglie un albero con avvedutezza, regolandosi secondo le circostanze d'una pianta vigorosa o languida, di un'annata asciutta o umida, d'un clima più o meno soggetto alle rugiade, d'un esposizione più o meno percossa dal Sole che le dissipi e le prosciughi.

Vi sono degli alberi, come i gelsi, i quali si brucano a motivo dell'utilità delle loro foglie, che servono a nudrire i vermi da seta, ma non per questo che non ne risentano danno; e a tale oggetto con una legge è proibito nella Toscana l'allevare i bachi di seconda posta, o siano di tre volte, per non pregiudicar quest' alberi spogliandoli nuovamente allorchè hanno prodotta la seconda foglia. Le altre qualità delle foglie che si brucano per seccarle, e nudrirne nell' Inverno le bestie, siccome si fa nell'Autunno, tempo in cui sono vicine a cadere, poco pregiudizio ne risentono le piante. Tutte le foglie d'alberi sono molto buone a far del concio, lasciandole infracidire dopo averle messe in massa.

Foglie *dissimilari* diconsi le due prime foglie, che qualche pianta getta nello spuntar dal terreno,

reno, per lo più dissimili nella figura dall' altre foglie della pianta istessa allorchè è cresciuta. Queste altro non sono che i lobi della semenza, estesi, e inoltrati, co' quali sembra che la natura abbia provvisto alla difesa dello stelo ancor tenero.

Le foglie de' fiori, i bottanici per distinguerle dall' altre della pianta, le chiamano *petala*: *Vedi PETALA*.

FOLLICOLO. E' quell' inviluppo membranoso più o meno forte, nel quale sonovi contenute le semenze delle piante.

FONTE, o sia *sorgente d' acqua*. Per conoscere ove sieno acque sotterranee da poter formare qualche fonte, sorgente, o pozzo, bisogna poco avanti del levar del Sole in giornata serena sdrajarsi boccone col mento appoggiato in terra, e guardare all' intorno se in qualche sito, spezialmente verso l' Oriente, si vegga alzare un certo vapore umido, e ondeggiante, in particolare ne' mesi d' Agosto, Settembre, e Ottobre, e vedendo un tal segno, si può giudicare in quella parte esservi qualche natural sorgente, quando però quivi non fosse il suolo bagnato, mentre in tal caso l' indizio sarebbe incerto, potendosi alzare il vapore dell' umidità superficiale, e non intrinseca della terra. Conviene inoltre esaminare le qualità della terra: la terra nera contiene la miglior acqua; molto buona si trova ancora nella rena nera, che non è lontana da' fiumi, e nella terra sabbionosa rossa. Le acque a piè de' monti fra massi e pietre, sono fresche, e salutari; ma quelle che si trovano in fondi cretosi non sogliono riuscire molto abbondanti, nè buone. Si può ancora congbietturare che vi siano dell' acque in quei luo-

ghi, ove crescono naturalmente salci, giunchi canne, crescioni, agrimonia, ed altre erbe acquatiche: allorchè non vi siano vicini degli stagni.

FORCONE. Bastone lungo intorno a tre braccia, che ha in cima due, o tre rami, detti rebbj, che sono aguzzati, e piegati alquanto; s'adopera per mettere insieme, e rammontar paglia, e simili cose.

FORESTA. S'intende generalmente parlando per questa parola un bosco di una grandissima estensione di terreno: tuttavia questa denominazione non è sempre determinata per la più grande estensione. *Vedi BOSCO*.

FORFECCHIA. Piccolo insetto, lungo, e liscio, di coda biforcata a guisa di forbici, che si nasconde particolarmente ne' fichi, ed è nocivo a' fiori degli alberi, e massime a' peschi, e albicocchi. Per distruggerle basta sospendere agli alberi de' corni di montone, poichè richiamate dal suo odore, vi entrano dentro, e siccome non possono escire che con fatica, si vuotano questi corni ogni giorno, stiacciando le forfecchie.

FORMAGGIO. *Vedi CACIO*.

FORMENTO. *Vedi GRANO*.

FORMENTONE, o sia *gran turco*. Pianta che ha il suo fusto alto sei o sette piedi, non viene a spighe come l'altre biade, ma i suoi granelli sono quasi tondi come i piselli, molto serrati, e disposti in linea diritta attorno un grosso fusto lungo circa un mezzo piede, che chiamasi pannocchia: ve n'è di diversi colori, giallo, bianco, rosso, e nero, ma la farina è sempre la stessa, cioè a dire tendente al giallo. Si coltiva molto in Spagna, Turchia, America,

ca, e in quasi tutta l'Italia, e in parte della Francia. Non si semina come l'altro grano, poichè si fanno de' buchi in linea retta sopra un solco, e vi si buttano due o tre granelli per buco, avendolo fatto prima rinvenire per un giorno intero, e si ricoprono i buchi di terra, appoggiandovi sopra il piede; oppure si semina sopra porche in piccoli solchetti tirati a corda, e questo si fa alla fine d'Aprile, e in principio di Maggio, se la terra è ghiajosa; e alla fine di Maggio, e a' primi di Giugno se è argillosa.

E' sentimento del celebre *M. du Hamel* che il formentone venga meglio nella terra leggiera e sabbioniccia, di quello che nella forte e argillosa, e ne prescrive la seguente maniera di coltivarlo. Nel mese di Marzo fare due lavori al terreno, e spargervi del concio; verso la fine d'Aprile farvi un terzo lavoro, e stritolare le zolle con il rastello, poichè i solchi impediscono di servirsi dell'erpice; per un bel tempo poi seminare il formentone, non più tardi del principio di Maggio, perchè sia in istato di meglio resistere a' calori dell'Estate, formando con un sarchiello, nella profondità de' solchi, delle piccole buche distanti nella fila de' solchi una dall' altra un piede e mezzo, in ciascuna delle quali si mettono due granelli di formentone: quando è nato levasi il gambo più debole a tutti quei buchi ove hanno germogliato tutti due i granelli, e se ne seminano de' nuovi ove non è nato. Verso i quindici di Giugno si sarchia attorno ciascun gambo, e alla fine di Luglio nuovamente si sarchia, rincalzando la terra a' piedi del formentone. Finalmente alla metà d'Agosto, allorchè gl'involucri delle spighe sono dive-

venuti gonfi, vanno tagliate le pannocchie de' fiori maschi, che sono quelle vuote di granelli, le quali vengono in cima a tutti i gambi, e servono di nodrimento a' buoi, e qualche tempo dopo si levano le pannocchie volpate, e quelle cascanti, e tutte le foglie de' gambi, pretendendosi che questo contribuisca all' ingrossamento delle pannocchie, e de' granelli; lo stesso *du Hamel* però teme che s' indeboliscano i gambi cavandoli le foglie, e che quest' uso siasi introdotto a solo oggetto d' aver foraggio pe' buoi.

Un coltivatore, stante le molte osservazioni fatte, ha trovato che il modo consueto di coltivare il formentone è capace di rovinare le terre; onde animato da zelo per il pubblico bene, ha ideata una nuova maniera di coltivarlo, dimostrando che secondo il suo metodo la raccolta è due terzi più che all' uso solito. Dopo aver osservato l' Autore che le terre più proprie per fruttuosamente coltivare questa pianta sono le grasse, e che hanno molto fondo; espone il suo nuovo metodo, che è il seguente. Sulla fine d' Ottobre deve farsi il primo lavoro, e servirsi d' un aratro grande, al quale s' attaccano due para di bovi, affine di profondare nella terra circa un piede e mezzo, distribuendo il campo in porche larghe almeno sei piedi, e quindi erpicarlo per rompere, e stritolare le zolle. Passati i forti ghiacci si porta ne' solchi un poco di concio bene smaltito, spargendolo in detti solchi da una parte dall' altra per la larghezza di circa due piedi; e con lo stesso aratro vi si fa un secondo lavoro alla medesima profondità, con formare però i nuovi solchi in mezzo delle porche per gettare la terra nel fondo de' primi, e ricoprire il concio.

Un

Un terzo lavoro, ma meno profondo, si fa alla metà di Marzo, rifacendo i solchi dove i primi, e rimettendo il terreno nella medesima disposizione. Finalmente quando si vuole seminare, facciasi un quarto lavoro simile al terzo, gettando la terra per l' istesso verso. Scelgasi per la sementa un tempo bello, e nel piantare i granelli, se ne pongano sempre due ne' bucchi fatti con un piuolo alla distanza d' un piede l' uno dall' altro, e non nel più basso fondo de' solchi, ma per parte in uno de' lembi della porca, osservando di tener lontani i piccioni e altri animali che sono ghiotti di questa biada. Nati i granelli, e buttato che hanno due o tre foglie, vi si dee fare un leggiero lavoro con la marra, per mezzo del quale si riduce a piano il terreno, e s' accosta la terra a' giovani gambi, dicendosi per questo il primo rincalzo: quindici giorni dopo se ne fa un secondo, e molto meglio se sarà in tempo d' una piccola pioggia; e in questa occasione si sbarbano i gambi doppi, lasciandone uno per buco, il più vigoroso, che sarà quello dalle foglie più lunghe. Per non snervare il terreno, e fare in modo che l' anno dopo vi si possano seminare delle biade più utili, dopo il secondo lavoro o rincalzo, si rompe con l' aratro la terra degli spazj tra' filari del formentone, in maniera che la terra vada accosto a' gambi del detto formentone, e lo stesso si rifà quindici giorni, o tre settimane dopo, prendendo il tempo della rugiada.

Quando i mazzetti de' fiori che vengono in cima alle pannocchie sono passati, si rompono con le mani i gambi al primo nodo che è di

sopra

fopra alla pannocchia ; e allorchè queste sono ben formate, e che il granello principia a comparire , cosa che succede verso la fine di Agosto, si levano tutte le gran foglie pendenti che cominciano ad ingiallire, le quali servono di vitto alle bestie . Ingiallito intieramente il granello se ne fa la raccolta , staccando le pannocchie con i granelli, e trasportate nell' aja si spogliano dalle foglie che le cuoprivano , le quali servono di nutrimento a' buoi nel tempo delle femente ; e quindi si ripongono in un granajo ben arioso, difeso dagli uccelli, e dagl' insetti.

Fatta la raccolta si tagliano con una falce tutti i gambi, posandoli sopra la terra lavorata d' uno de' lembi de' solchi , lasciando l' altro vuoto, mentre seccati che siano servono nell' Inverno di nutrimento alle bestie , tritandoglieli minuti ogni volta che se gli danno ; e subito si fa passare l' aratro sopra le porche che contengono i tronchi de' gambi per più facilmente sbarbarli, volendosi che seguitino questi a sfruttare il terreno, e fattine de' monti , e lasciati feccare, se gli dà fuoco , e si spargono le ceneri su quella porzione di terra che ha prodotto il formentone.

Il letame sparso prima di porvi il formentone, i lavori o rincalzi fatti nel tempo del suo crescere riducono quella terra sì ben preparata, che un solo lavoro è sufficiente per feminarvi il grano , ed averne un abbondante raccolta. Potrebbesi riparare ancora quel pregiudizio che arreca alla terra il formentone col troppo sfruttarla , spargendo nei solchi fra la fine di Luglio e'l principio d' Agosto dei lupini , ricuoprenpren-

prendoli nell' atto di sarchiare e rincalzare le piante del formentone, mentre fatta quindi la raccolta del formentone, e tagliati i fusti, rompendo la terra con un solco in mezzo alle porche, le piante de' lupini già cresciute resteranno ricoperte, e serviranno d'un ottimo sovescio, col quale si restituirà alla terra la sua attività.

Accorda l'Autore che la spesa della coltura secondo il suo metodo supera quella dell' antica maniera; ma facendo il paragone del prodotto, assicura d'aver fatta l'esperienza, che nel medesimo spazio di terra che si coltivava all' uso antico, ha raccolto il doppio e un terzo di più, e d'una qualità infinitamente più bella, e più mercantile, dopo averlo coltivato secondo le sue regole; che ha trovato per fino de' gambi, i quali avevano fatte tre grosse pannocchie, dalle quali, avendo avuta la curiosità di contarli, ha cavato più di quattromila cinquecento granelli.

Per far vedere l'utilità che si può ricavare da questo grano, espone lo stesso Autore essere state fatte da molti diverse sperienze per rendere il pane di gran turco di facile digestione, e che quella riuscita meglio fra tutte consiste in far bollire nell' acqua del gran turco ben maturo, quasi a segno d'esser cotto; indi cavarlo, ed esporlo all' aria per farlo seccare in maniera da poter esser macinato; mettere della crusca di grano nell' acqua in cui è stato il formentone, e dopo che vi ha bollito colarla per un panno bianco fino, e impastare con quest' acqua bianca che n'è uscita la farina del formentone. Egli assicura che in questa maniera è venuto un pane eccellente, gustoso, e pre-

preferibile ad ogn' altro per la salute. D' un gran vantaggio è sicuramente questa scoperta, e d' un grandissimo soccorso per le genti di campagna nell' annate che v' è carestia d' altro grano.

Il formentone essendo ben seccato al Sole si conserva molti anni smovendolo di tre in tre mesi; ma meglio che in qualunque altra forma pretendono alcuni si mantenga nella sua pannocchia senza batterlo, e sgranarlo, perchè quantunque più difficile a rivoltarsi con la pala, non ostante lo vogliono meno soggetto ad esser guastato dagl' insetti.

La più speditiva ed usitata maniera di sgranarlo è quella di batterlo con i correggiati; ma siccome si corre rischio di schiacciarne molti granelli, così praticano alcuni di fermare stabilmente all' orlo d' una bigoncia una banda di ferro schiacciata, alla quale sfregando le pannocchie, si staccano i granelli, e cadono nella bigoncia; è buono a ingrassare i polli, i porci; e la sua farina fa il pane giallo, e indigesto.

FORMENTONE CINQUANTINO. Spezie di formentone, così chiamato forse perchè cinquanta giorni vi vogliono dalla seminagione alla raccolta. Dove praticano il coltivarlo, cosa che si fa in particolare nello Stato Veneto, dopo segato il grano, rompono le terre, e vi seminano il cinquantino. Cresce la pianta, ma non giugne all' altezza dell' altro formentone; più picciola pure è la pannocchia, la quale sorte dal fusto all' altezza da terra d' un piede in circa, fornita di granella d' un color giallo pagliato, e non così dorato, come sono quelle del formentone. Subito fattane la raccolta, la-

vo-

vorano nuovamente il terreno, e vi si seminano quindi il grano. Le replicate sperienze con accuratezza eseguite possono farci comprendere, se il desiderio di far due raccolte in un anno nel campo istesso sia di pregiudizio alla terra per troppo impoverirsi di sughi, e per non potervi fare tutti i lavori consueti, e se l' aumento de' conci riparar possa un tal danno. *Vedi GRANTURCO*.

FORMICHE. Picciolissimo animaletto che si moltiplica assai: ve ne sono delle rosse, e delle nere, e una prodigiosa quantità se ne ritrova in tutti i buchi delle quercie vecchie. Siccome questi animaletti recano gran danno agli alberi, e a' frutti, così vanno per quanto è possibile distrutti in tutti quei luoghi ove possono far guajo considerabile. Tra' mezzi che insegnano i libri d' agricoltura, per prevenire i danni che cagionano le formiche agli alberi, e per impedire la loro gran moltiplicazione, ve ne sono de' nocivi all' istesse piante, e di quelli che s' usano inutilmente. I migliori che si possino praticare sono il prendere degli ossi mezzi spolpati, e gettarli in terra vicino a dove sono le formiche, le quali richiamate da questo cibo vi concorrono in gran copia, e carichi gli ossi di esse si scuotano sopra il fuoco, o nell' acqua, che replicandolo più volte, s' arriverà a distruggerle; oppure smovasi più spesso che si può la terra ove sono cavando le pietre sotto le quali s' annidano, e gettandovi dell' acqua bollente, se il nido però non è a piè d' un albero; ma più facilmente si fanno perire scoprendo i loro formicolai l' Inverno, perchè essendo allora stupide, o addormentate, o deboli, se gli accelera la morte con buttarvi sopra del-

l' ac-

l'acqua che le ghiacci ; lo ſteſſo ſi fa ancora quando piove dirottamente : che ſe le formiche anderanno ordinariamente per terra , ſi brucino con fuoco di paglia , o con cenere ben calda . Si può ſe non diſtruggerle , impedire almeno che non vadano ſopra qualche albero a danneggiarlo facendo un cerchio di pania intorno al fuſto dell'albero dove ſi vede che paſſeggiano , poichè così parte reſteranno inviſchiate , e le altre prenderanno altra ſtrada . Si unge ancora il tronco con fiele di bue , ovvero ſi circonda di cotone , o di carta , in modo che toccando la carta l'albero nella parte ſuperiore ov'è legata , ſtia nella parte più baſſa lontana dall'albero , che con tali mezzi s'impedirà alle formiche il ſalirvi : diceſi ancora che attaccando alla ſcorza intorno al fuſto de' fiocchi di groſſa filiggine di cammino , non vi s'accoſtino , perchè non poſſono ſoffrirne l'odore . Se ſi foſſero annidate in un vaſo d'arancio , ſi tenga per due o tre ore nell'acqua riſcaldata dal Sole , che ſi ſpengeranno ſenza danno della pianta . Si poſſono anche prendere diverſi vaſi empiendoli mezzi d'acqua melata ſtrofinando un poco il bucciuolo , o ſia la canna del vaſo per maggiormente attrarle : quando ve ne ſiano andate molte dentro , ſi annegano , e queſto ripeteſi fin a tanto che ſono diſtrutte . Altri ſogliono prendere de' fogli di carta , l'impiaſtrano di mele , e la pongono dintorno ai luoghi ove eſſe ſtanno : le formiche tantoſto v'accorrono , e cuoprono i fogli , quali preſi dalle quattro parti acciò eſſe non poſſino cadere , ſi gettano nel fuoco . Altri finalmente fanno un miſcuglio di mele e d'arſenico in polvere , e lo mettono in certe ſcattole pertuggiate in maniera che poſſi

ſola-

ſolamente entrare una formica : e con queſto mezzo ſe ne poſſono diſtruggere un grandiſſimo numero. Tali diligenze vanno uſate anche contro i formiconi, i quali fanno tanto guajo agli alberi grandi, e ſopratutto alle quercie; così quando ſi ſono ſcoperte le loro abitazioni, ſi disfano fino a fondo, e ſe non ſono preſſo il pedale dell' albero, ſi faccino morire gettandovi una caldaja d' acqua bollente.

FORNACE. Edificio murato, o cavato a guiſa di pozzo, colla bocca da piede, a modo di forno, nel quale ſi cuoce la calcina. *Vedi CALCINA*.

FOSSE. Intendeſi con queſta parola tanto quelle da acqua, che quelle da alberi; e ſiccome parlando della piantagione de' diverſi alberi abbiamo detto come vadano fatte le foſſe, così riporterò quì ſolo il ſentimento d' un' Autore, il quale dice, che generalmente in pianura dove non è per mancar mai il terreno, ſiano le foſſe d' alberi da frutto profonde circa tre piedi, e ne' luoghi montuoſi, ove le pioggie traſportano la terra ſi facciano profonde più di quattro piedi, e tanto nel piano che in pendìo larghe quattro piedi, con oſſervare nel riempirle di mettere in fondo la terra ch' era prima alla ſuperficie, e alla ſuperficie quella ch' era in fondo, eſſendo queſta una molto intereſſante diligenza.

Quanto a quelle da acqua non tralaſcierò d' avvertire il tenerle ſcavate, e pulite, e queſto ſi fa di Novembre, perchè le acque nell' Inverno trovandole ripiene, non trabocchino, e vadano a danneggiare i campi; ſi ripuliſcono ancora di Maggio, gettando ſempre nel campo tutta quella terra che ſi cava dal fondo depoſitatavi

 dal-

dalle acque, mentre serve a ottimamente ingrassare il terreno. Tali fosse si fanno anche onde servano di circondare li campi per proibirne a chicchessia l'entrata. Conviene queste farle larghe sei piedi nelle strade maestre, e di cinque, o meno nelle comuni: ma quelle che devono servir come di steccato a cagion del vicinato, non hanno per l'ordinario, che due piedi di larghezza nel fondo, e tre piedi nell'alto. Una fossa che fosse larga in alto quattro piedi, deve averne nella profondità due e mezzo: e se si fanno larghe cinque piedi, il fondo deve essere di tre piedi, ed a proporzione. Le fosse non si fanno mai perpendicolarmente, ma con una inclinazione sensibile, o discesa, e ciò per evitare che la terra non s'affondi.

FRAGOLA. *Vedi FRAVOLE.*

FRASCA. Ramuscello fronzuto per lo più d'alberi boschereccì.

FRASSINO. Albero di gran pedale, alto, e diritto, di foglia pallida, e dentellata, il quale fa il frutto nel guscio, piccolo, amaro, rossigno, e simile all'interno della mandorla: il legno è bianco, tenero, e flessibile. Quest'albero prova bene ne'luoghi freschi, umidi, e piani, ma stante la quantità di radiche che butta alla superficie della terra, si tiene lontano da'campi seminativi; viene ancora su'monti, benchè più piccolo, e di legno più duro: si rileva da piante prese da'boschi, e richiede la stessa coltura degli olmi. Produce la manna purgante, e dicesi, che il sugo delle sue foglie sia un rimedio contro ogni veleno, e contro il morso degli animali; se gli attribuisce ancora la virtù d'esser buono agl'ipocondriaci, e di rischiarare, e fortificare la vista: smagrisce inol-

tre

ſre i troppo pingui uſandone per qualche tempo. La decozione della ſcorza guariſce il male di milza, e l'oppilazione del fegato, dicendoſi che faccia lo ſteſſo effetto anche il bere in una tazza di queſto legno.

FRASSINO FLORIDO. Queſt'è un albero originario d'Italia: creſce più adaggio del comune, e s'innalza meno: le foglie ſono picciole, il pedale è più ſottile, ma è abbondantiſſimo di ramoſcelli. Nel meſe di Maggio getta i ſuoi fiori in grappoli, che ſono sì grandi come li mazzetti della ghianda unguentaria, e benchè queſti ſiano d'un colore bianco un poco giallicćio, nulladimeno ſono d'una bella apparenza: ſpirano un odore, che da lungi non è diſagradevole. I ſuoi ſemi ſono più larghi di quelli della ſpezie comune, e creſcono dal primo anno, ſe ſi ha procurato di ſeminarli per tempo nell'Autunno. Queſt'albero merita molto più degl'altri differenti fraſſini eſſer poſto ne'giardini di piacere: sì per li ſuoi fiori potendoſi formargli una piacevole cima, come pure per il ſuolo potendoſi mettere ove ſi deſidera, ed ha il vantaggio che non può eſſer danneggiato dalle cantaridi, purchè non ſia inſieme coll'altre ſpezie di fraſſino.

FRAVOLE. Piante piccoliſſime che producono i frutti dello ſteſſo nome: le ſue foglie ſono bislunghe, non tanto larghe, tagliate all'intorno, al di ſopra verdi, e bianchiccie di ſotto; li ſuoi fiori ſtanno attaccati ad un gambo quattro o cinque, o di molte foglie; e ſcipito che ſiaſi il fiore ſi vede il frutto, ch'è ripieno di ſugo, di figura rotonda, o ovale, della grandezza di una picciola mora, d'un grato odore, e di guſtoſo ſapore. Ve ne ſono anche di quel-

le che nascono ne' boschi, e che sono le più naturali, e migliori di quelle de' giardini per trapiantarsi, levandole col suo pane di terra; oppure si prendono le piante che si generano dal caspo della fravola, e alla fine di due o tre mesi si trapiantano, mettendone tre o quattro per ogni buco formato col piuolo, a filari distanti un piede e mezzo uno dall' altro, e questo si fa nel mese d'Ottobre per aver le fravole in quell' anno. Amano una terra leggiera, la quale si lavora con una buona puntata di vanga; si sarchiano da una stagione all' altra, e non s' innaffiano nè troppo, nè poco; si puliscono dall' erbe triste, e si levano tutti quei tralci che, per moltiplicare, la pianta getta sopra terra, che questi serpeggiando qua e là, in breve tempo empirebbero tutto il campo, con pregiudizio non solo del frutto, ma della pianta ancora; si lasciano a ciascuna pianta soli quattro fusti de' più forti, con i fiori che sono più accosto al piede, staccando gli altri con l' unghie; per avere delle belle fravole, e per averne molte, ogni tre anni si rinnovano le piante.

Volendo delle fravole primaticcie, prendete da' boschi in Autunno le piante giovani, ponetele in una terra molto serrata; l' Autunno seguente trapiantatele ne' vasi, e nell' Inverno affondatele in un monte di concio caloroso, e non spento; quando il concio diviene scottente, cavatele, e ponetele sotto le campane di vetro, che il Sole d' Aprile finirà di maturare le fravole. Trapiantando le fravole in Autunno a piè d' un muro ben esposto, e troncando alla Primavera i fiori che vengono gl' ultimi, perchè i primi si fortifichino, e s' ingrossino, si

può

può avere bellissime fravole primaticcie. Quando non vi sono più fravole, si taglia la verzura rasente terra, per dar più vigore alle barbe. Una pianta di fravola frutta bene tre anni, passati i quali ogn'anno si rinnova un terzo del fravolajo con piante giovani prese da' boschi.

Le foglie e le radici di questa pianta sono aperitive per l'orine; ed un poco astringenti pel ventre, umettano, e fortificano il cuore, ed il cervello; purificano la massa del sangue; e resistano al veleno. Il suo frutto ha un sugo ch' è mescolato, e temperato da molta mucillagine, o da parti terrose; ed acquose. Il sugo delle fravole si adopra per fare delle acque, e giuleppi eccellenti per dissetare sì que' che stanno bene, come anche gli ammalati, soprattutto nelle febbri acute, biliose, e putride. Si suole fare una conserva deliziosa con il sugo di cedro pestando la polpa delle fravole con dell' acqua rosa. L'acqua che distillasi da esse è un buon cosmetico; ed essendo essa tratta da quelle di bosco, spira un piacevole odore, potendo servire per scancellare le rossezze, e le lentiggini del viso: ma Hoffman con ragione preferisce per quest' uso l'acqua distillata da tutta la pianta, come più efficace, e più detersiva.

FRATTA. *Vedi SIEPE.*

FRISCELLO. Fior di farina, che vola nel macinare, ch'è amaro, e piglia l'amarezza nello stare appiccato alle mura del mulino, che sempre sono umide; s'adopera per lo più a far pasta da impastare, e congiugnere le cose insieme.

FRITTELLARIA. Pianta, chiamata anche *narciso caperonico*, e *mele agride*, la quale but-

ta in cima del suo gambo due fiori pendenti a guisa di campanelli, macchiati a scacchi di duplicato colore, e ve ne sono anche d'un sol colore. Questi hanno le giunture bianchiccie, dalle quali si stende fino a mezza foglia una linea verde, e dal mezzo del fiore sorgono alcuni filetti tra sei stami giallicci, e come imbrattati di polvere. Appassitosi il fiore, succede un frutto bislungo in cui si contiene de' semi piani, e pallidi; la sua radice è bulbosa, soda, e bianca. Molte sono le specie che coltivansi oggidì ne' giardini, le quali tutte sono differenti per la varietà de' colori che producono, e meritano per la loro bellezza esser poste ne' giardini. La Fritellaria richiede terreno grasso e macero, non vuole troppo Sole; si conserva meglio ne' vasi grandi, che in piana terra; si pone alla profondità di tre dita, e cavasi di Settembre per sgravarla da' figli, e subito si ripianta.

FRUTICE, *o* ARBUSTO. Si dà un tal nome a' piccioli alberi, o vogliamo dire a tutte le piante che hanno tronco e rami legnosi, della figura, ma di minor mole di un albero.

FRUTTA. E' il nome che si dà al prodotto d'alcuni alberi; così le frutta del pero sono le pere, del pesco le pesche, e simili. Le frutta si dividono in frutta dal nocciolo, come susine, ciliegie, pesche, albicocche ecc. in frutta dal seme che sono mele, pere, uva ecc. e in frutta da Inverno, e da Estate a motivo del tempo in cui si mangiano. Le più stimate sono le pesche, albicocche, pere, mele; e per averne delle belle e di durata, bisogna che i frutti siano innestati secondo la sua spezie, e appropriati alla terra, e al clima, osservando *M. de la Quintinie* che le terre fredde, pesanti, umi-

de,

de, producono frutta più grosse, ma le calde, leggieri, e secche, più grate al gusto, e di miglior sapore. *Vedi* la coltura di ciascun frutto particolare a'proprj nomi, e *Vedi FRUTTA*, *FRUTTI*, e *INNESTARE*.

Il tempo di cogliere le frutta è la loro maturità, la quale si conosce nelle pesche e albicocche tastandole vicino al gambo se cedono al dito; le pere da Inverno si colgono passati i primi d' Ottobre, dopo che sono venute delle rugiade fredde, quando hanno mutato il loro nativo colore di verde scuro in più chiaro e lustro, scegliendo una bella giornata, in tempo che siano asciutte dalle guazze, e da qualunque altra umidità, con procurare che abbiano tutto il loro gambo. Dopo colte si mettano per venticinque giorni o un mese sopra le stoje, senza che fra loro si tocchino, in una stanza a mezzo giorno, serrata esattamente con vetriate, impannate, e imposte alle finestre, perchè non passi l'umidità ne' giorni nebbiosi, le quali si aprono nelle belle giornate asciutte. Quindi si trasportino in altra stanza esposta a tramontana con le finestre da due parti, affinchè possa ventilarvi l'aria, le quali si serrino ne' tempi umidi, piovosi, e freddi. L'uso è di metter le frutta sopra dell' asse in modo che non si tocchino, col gambo all' insù, e le pere posarle per parte: il musco però che viene a piè degli alberi, seccato al Sole, e battuto, è la meglio cosa per posarvi sopra le frutta, e per impedire che prendano alcun cattivo sapore: un buon metodo è ancora l' involtar le pere belle in un foglio di carta grossa, che si attortiglia, e si ripiega attorno al gambo, e poi posarle sopra de' canicci: in qualunque modo si mettano, si deb-

bono visitare spesso, e di tempo in tempo darle aria.

*Del modo di seccare le frutta.*

Riguardo alle frutta che si vogliono serbar secche, se sono ciliege, scelgonsi delle più grosse, si distendono una accanto all'altra sopra de' graticci, e si mettono in forno levato il pane, lasciandovele stare finchè conserva il caldo; indi levate, e rivoltate, si rimettono un altra volta, dopo di che si chiudono in luogo pulito, e asciutto: lo stesso si fa delle susine, albicocche, pesche, e prugne, cavandoli prima con diligenza il nocciolo dalla parte del gambo. Le pere si sbucciano, e si pongono per un poco nell'acqua bollente prima di metterle in forno; dovecchè le mele non si sbucciano, ma se gli leva solo il torsolò, e i fichi si colgono nella sua maturità con la gocciola al fiore, e si mettono sopra de' graticci al Sole, potendosi far seccare ancora in forno, nel qual caso vanno colti nè troppo verdi, nè troppo maturi. Le uve secche, e sopra tutto le uve moscatelle sono molto deliziose a mangiare. Si mettono nel forno sopra una graticchia per farle seccare, avvertendo che il calore del forno non sia troppo forte, ed osservando di voltare le uve di tratto in tratto perchè si secchino dappertutto egualmente.

Modo

*Modo di conservare lungo tempo le frutta dal gambo.*

Scegliete le più belle, e le più perfette sopra l' albero, coglietele in una bella giornata due ore dopo il mezzodì, e siccome non vanno toccate con le dita, tagliate il gambo con le cesoje dopo averlo ben legato con filo per sostenerle: staccato il frutto, e messo in un cartoccio di carta con il gambo all' insù, fate cadere una goccia di cera di Spagna sopra l' estremità del gambo dov' è stato tagliato; quindi passate il filo per l' apertura della punta del cartoccio, che chiuderete tanto dalla punta che dalla parte larga con cera tenera perchè l' aria non vi passi, e attaccatelo per il filo ad un chiodo fitto nel palco: il frutto così per aria non toccando nulla si conserva sano e intero per due o tre anni. *Vedi UVA, MELO*, ove sono altre maniere di conservarle.

FRUTTI. Quantunque abbia a' nomi di ciascun frutto parlato della sua coltura in particolare, riporterò quì nondimeno alcune regole riguardanti la coltura de' frutti in generale.

Bisogna prima d' ogn' altro esaminare la qualità del terreno per piantarvi quei frutti che gli si convengono; così i frutti tanto dal seme che dal nocciolo di polpa delicata richiedono terreno asciutto e dolce, e quelli di polpa asciutta e soda, si pongono nelle terre umide. I peri innestati vogliono una terra dolce che abbia un buon fondo; i cotogni una terra dolce, e un poco umida; i susini terra secca, e sassosa; i peschi, albicocchi, mandorli, terre leggiere; i ciliegi terre dolci e renose, e nelle

grasse

grasse ancora. Generalmente le frutta sono più saporite nelle terre asciutte, ma la pianta viene più vigorosa nelle forti, e i frutti innestati posti in terreno forte non producono frutta che tardi, e buttano molto legno.

Non meno importante è l' osservazione dell' esposizione del Sole: nelle terre leggiere, il levante è la migliore esposizione per i peschi, albicocchi, peri primaticci e delicati, come la bergamotta d' Autunno, la buoncristiana da Inverno: il mezzo giorno per i fichi, peri moscadelli, buoncristiani, e tutte le spezie sugose, perchè questi frutti hanno bisogno di molto caldo per maturare; quest' è la migliore esposizione nelle terre forti, fredde, e umide. La tramontana è buona per i susini, meli, e peri che non sono nè primaticci, nè delicati; quest' esposizione è buona ne' terreni aridi, e renosi. Il nord, quantunque sia la peggiore esposizione, pure è buona, quando vi dà un poco di Sole ne' climi più caldi che freddi, per le pere da Estate, e susine del Signore. Nell' esposizione si considera ancora il pregiudizio che i venti possono fare a' frutti, perciò si piantano i ciliegi, i susini, e altri frutti dal nocciolo che fioriscono presto, esposti a' venti di Settentrione, e al grecale, i quali regnano nella Primavera, e sono seguitati da ghiacci: i meli, e peri che fioriscono più tardi, si mettono esposti a' venti del mezzo giorno.

In tre differenti maniere si piantano ordinariamente i frutti. 1. A pedale lasciato in libertà, il che si pratica nelle fruttiere, e ne' campi. 2. A spalliera, con prendere de' frutti nani, e de' frutti potati apposta da giovani, che siano di pedale basso, e che i rami, i quali si sten-

ſtendono al muro a guiſa di mano aperta, principino vicino a terra, e ſi pongono alternativamente con i nani. Buoni per le ſpalliere ſono i peſchi, albicocchi, peri, ſuſini ec., e fanno le frutta più ſaporite di quelli a pedale. 3. A boſchetto, e a tal' effetto nel piantarli ſi laſciano fuori della terra ſolo nove pollici, e ſi potano a miſura che creſcono, di modo che ſi diſtendino più in larghezza che in altezza, e che ſieno tondi da tutte le parti. Si mettono a boſchetto i peri burè, buoncriſtiani, colmare, e ſimili.

Sei meſi prima di far la piantata de' frutti ſi prepari la terra facendovi delle foſſe, o buche profonde quattro in cinque piedi, e altrettanto larghe per ogni parte, e ſe ſi trovaſſe del tufo, ſabbia, ſaſſo, o argilla, ſi cavi tutto queſto per render la terra ſoffice, e rinnovarvi l' aria fino nel fondo, il quale ſi ſmoverà anch' eſſo. Al tempo poi di doverle riempire, quantunque ſiaſi detto altrove di ſervirſi della medeſima terra, ponendo quella ch'era alla ſuperficie in fondo, e quella di fondo alla ſuperficie; ſarà non oſtante più giovevole il ſervirſi d' altra terra, come per eſempio mettere in fondo fino all' altezza di un piede delle piote coll' erba all' ingiù, e poi finirle d' empire di buona terra meſcolata con governo ſpento, quando la terra ſcavata dalle buche non ſia ſtata baſtantemente eſpoſta al calor del Sole, ed al rigor de' ghiacci, e da queſti concotta, e reſa ſolla, e attiva; mentre la neceſſità di ſcavar queſte buche dipende dal ritrovarſi la terra in fondo un corpo duro, e fiſſo, impenetrabile a' raggi del Sole, e all' acque; dovecchè quando è reſa ſoffice, l' attrazione ſi fa fino in fondo, e ſommini-

miniſtra alle piante il neceſſario ſoſtentamento.
Per le ſpalliere ſi fa una foſſa a ſcarpa dalla parte del muro per non toccare i fondamenti, profonda tre piedi, e larga ſei; e nell' atto di riempirla, ſi lavora il fondo, vi ſi mette un piede di buona terra, e un mezzo piede di letame ſpento, e così alternativamente finchè non è piena. Riſpetto a' frutti a boſchetto, ſi fanno le buche di quattro in cinque piedi in quadrato.

La migliore ſtagione per piantare i frutti è per un bel tempo dal principio di Novembre fino a tutto Febbrajo, cioè dopo cadute le foglie, finchè non cominciano a rimetter le nuove: nelle terre ſecche e leggiere torna bene il piantarli a S. Martino, e nelle fredde e umide alla fine di Febbrajo.

Nella ſcelta degli alberi va oſſervata l'età; e qualità di eſſi: così i peſchi e gli albicocchi devono piantarſi un'anno dopo che ſono ſtati inneſtati; i peri, e meli due anni dopo, ſcegliendo i più forti, e vigoroſi, di ſcorza nera, e lucente, di foglia ſana, di fuſto diritto, e alto ſei piedi ſe ſi vogliono piantare a pedale, e non piantarne de' piccoli, deboli, ſtorti, muſcoſi, con la ſcorza rugoſa; o con gomma per quelli dal nocciolo, nè che abbiano l' eſtremità del getto nera, o morta, e le barbe mal condizionate, infrante, o fracide; nè che ſiano ſtati ſpiantati d'un pezzo, perchè queſti non poſſono giammai produrre coſa di buono. Per mettere a ſpalliera, ſi preferiſcono quelli d'una ſola mazza, che abbiano occhi groſſi, e un ſolo neſto. Generalmente parlando, i frutti non vanno piantati nè prima, nè dopo che abbiano tre o quattro anni, perchè ſe ſaranno più giovani

vani stenteranno molto a ridursi a spalliera, o in altra forma, e se più vecchi, non verranno mai bene.

Per preparare l'albero da piantarsi, praticano molti di tagliarli non solo le barbe rotte, fracide, secche, e poste contro l'ordine naturale, che sarebbero confusione fra di loro nel ributtare, e impedirebbero l'una all'altra l'andare a cercar sugo; ma tengono per regola generale di lasciar pochissime barbe grosse, e tra queste solo le giovani che sono rosse, potandole corte, e distribuite in forma de' diti aperti d'una mano in atto di prendere una palla, e tagliano tutte le altre, e i fittoni ancora, o siano barbe perpendicolari, come pure tutti i rami del albero. L'Abate *Roger* però vuole, che si piantino gli alberi con tutte le sue barbe, quand'anche si distendessero tre in quattro piedi, spuntandole solo all'estremità la lunghezza d'un mezzo dito, e tagliando quelle che hanno patito, perchè questa è la maniera che facciano de'getti vigorosi il primo anno, e il terzo divengano alberi formati. *M. de la Quintinie* dice, che tutti gli alberi tanto a spalliera che a pedale debbono piantarsi con la sua sommità, e non scapezzarli che a Febbrajo, non vuole che gli si tagli la radice perpendicolare, o sia fittone. Dello stesso sentimento è il *Davanzati*, asserendo che se il fittone è offeso e marcito, non manda virtù gagliarda alla pianta, e le frutta durano poco, bacano, e cascano. In fatti tagliando questa principal barba che è perpendicolare al fusto, dal taglio esce e si perde tutto il sugo vegetante, e perciò periscono molti alberi, essendosi provato che al contrario gli alberi piantati con il fittone sono

ve-

venuti benissimo in pochi anni, perchè trovandosi questa barba perpendicolare al tronco, e penetrando diritta in terra, prende il sugo più in abbondanza delle barbe orizontali, come lo conferma il vedere che i frutti, i quali gettano radici perpendicolari, producono sempre le frutta più mature, e più sugose; e che gli alberi i più vigorosi che si levano dal piantonajo, sono quelli, i quali hanno simili barbe.

Scalzato all'intorno l'albero, e cavata la terra staccando senza violenza le barbe, e trasportato nella buca, si ponga alla sua giusta altezza, cioè, che il ceppo non resti nè sotterrato come le barbe, nè scoperto come il fusto, ma bensì alla superficie della terra, osservando che l'innesto sia sopra terra almeno altrettanti pollici quanti piedi ha la fossa, e non a fior di terra, perchè accade che nell'avvalare naturalmente l'albero con tutta la massa della terra smossa, l'innesto dopo qualche tempo si trova sotterrato, e così essendo il sugo vegetante troppo umettato, e infrigidito dall' umidità della terra, questi alberi producono frutta insipide, o presto vanno a male; che se per caso fossero innestati accosto al ceppo, non si rincalzono all' intorno finchè la terra non è avvallata.

Si ponga l' albero all' istesso aspetto ch' era nel piantonajo, cioè si volti al mezzodì quella parte che lo era anche nel piantonajo, e si distendano diligentemente le barbe per il loro verso naturale frammischiandovi, e ricoprendole di buona terra mescolata con terriccio di concio consumato, senza lasciarvi alcun vuoto, pigiandola leggiermente con la mano, e non calpestandola, poichè si tormenterebbero le barbe, le quali prenderebbero una cattiva piega, e si

ren-

renderebbe il fuolo impenetrabile alle pioggie, e all' influenze dell' aria. Le barbe degli alberi a fpalliera fi allontanino più che fi può dal muro, e fi ponga la pianta a pendìo, di modochè il pedale fi trovi difcofto dalla muraglia un piede, e il fufto foli tre o quattro pollici. Quando il tempo non fia difpofto a ghiacciare, s' innaffino, e poi fi termini di riempir la buca con terra graffa, offervando di non lafciare accoftare alle radici letame fchietto e puro che le tocchi, perchè impedirebbe che fi attaccaffero alla terra.

Gli Autori fopra quefta materia fono fra di loro difcordi della diftanza che dee correre tra un frutto e l'altro: fecondo alcuni gli alberi a fpalliera fi pongano lontani uno dall' altro dieci o dodici piedi, e fecondo altri cinque o fei. Rifpetto a quelli de' filari nelle terre feminative dirò non effer troppa la diftanza di quaranta piedi affegnata per gli olivi alla parola *COLTIVAZIONE*, e che quanto più faranno difcofti, tanto meglio riufciranno, e meno adduggieranno le femente. Non parlerò dell' ordine, con cui fi devono porre, dipendendo quefto dal genio di chi coltiva, purchè fia d' una maniera regolare, cioè o in file, o in quadrato, o in altra forma.

Al mefe di Marzo vi fi faccia un leggier lavoro, ponendo al pedale del letame all' altezza di quattro pollici, o della paglia: fi levino tutti i talli che vengono per il fufto, ed il terzo anno al tempo della potatura fi taglino tutti i rami deboli, inutili, e perpendicolari al tronco. Tre volte l' anno fi lavora il terreno attorno agli alberi, per cavargli le mal' erbe, la prima in Novembre: la feconda alla fine d' A-

prile,

prile, e fuori del tempo della fioritura, essendo ad essi allora di pregiudizio a motivo de' vapori che esalano dalla terra smossa, che si fermano sopra le piante, e si convertono in una spezie di brina, la quale fa cadere i fiori; la terza a San Giovanni. Le spalliere, e contra spalliere si lavorano a fondo per quattro o cinque piedi di larghezza ne' mesi di Marzo, e d' Ottobre. Ne' giardini si lavora al piede degli alberi quattro volte l'anno; la prima nell' entrar dell' Inverno; la seconda al principio della Primavera; e due altri piccioli lavori a San Giovanni, e nel mese d' Agosto.

*Malattie de' frutti.*

M. Tournefort attribuisce le malattie, alla troppa abbondanza del sugo nutritivo: alla scarsezza di questo sugo: alla cattiva qualità ch' egli acquista: alla sua inegual distribuzione per le diverse parti della pianta: e agli accidenti esterni.

Accade qualche volta, che malgrado le premure usate a quest' alberi, si vedono cadere in quantità le frutta legate, dopo finito il fiore. Per prevenire e rimediare ad una tal perdita, si fora l'albero nel pedale a mezzo piede sopra terra con un trapano o trivello fino al suo centro, e non più, ficcando in questo foro una bietta di legno di quercia della medesima lunghezza del buco fatto, con farla arrivare a colpi di mazzapicchio fino al cuore dell'albero: col tempo si forma una spezie di crosta che copre la testa della bietta, e non si vede più; in questo modo l'albero riterrà i suoi frutti, ma più gli anni susseguenti che il primo.

Quan-

Quando un'albero non getta bene, sia perchè manca d'alimento, o perchè è forato da' vermi, va scalzato fino alle barbe, e messovi tre o quattro ceste di concio bene infracidito, poi altrettanti bigonciuoli d'acqua, e ricoperto con la medesima terra: se il male viene da qualche barba, la quale sia infracidita, si tagli fino dove sia sana; se dalla terra che sia sfruttata, levare la terra, e mettervene della nuova con del concio: se per esser l'albero troppo vecchio, lo che si conosce da alcuni rami morti, si scalza fino alle barbe, vi si gettano cinque o sei ceste di sterco di vacca bene spento, si taglia l'albero a becco di flauto fino al vivo, nel mese di Febbrajo, ricoprendo il taglio con terra, e al tempo di doverlo potare, si tagliano i rami alla lunghezza d'un piede.

L'ingiallir delle foglie è segno di terra sfruttata, e in questo caso si fa come s'è detto sopra, o pure vi si mette all'intorno della cenere, e della filiggine nelle terre leggiere, e dello sterco di colombi nelle frigide, ma che sia spento il suo gran calore; che se proviene dal terreno troppo umido, vi si mette del concio di cavallo un poco consumato, e se è tutto al contrario, si scalza l'albero, e vi si pone della melletta di padule, o altri governi simili, lo stesso si fa alle spalliere. Se dipende il male da sterilità, si taglia l'estremità delle barbe grosse, e quelle che sono troppo lunghe, ricuoprendole di nuova terra.

La Variazione, o Variegazione non è sempre una qualità naturale, ma bensì qualche volta è una malattia, la quale diversifica il color delle foglie delle piante, e dei fiori, e che colla qualità delle macchie dimostra in

qual grado si ritrovi . Quando il male è leggiero, le foglie sono punteggiate qua e là di macchie o pustule gialle ; ma quando le macchie sono in maggior numero a guisa di liste, di color bianco, verso l'estremità delle foglie, accompagnate, nel corpo della foglia, da segni d'un bianco verdiccio, l'infezione del male è assai maggiore, e la pianta è d'una notabile debolezza. Allorchè le foglie sono orlate di bianco, o di giallo, il disordine o infezione de' sughi è generale, ed immobile, e attacca non solo le foglie, ma il legno, il frutto, ed il seme ancora, nè v'è rimedio che possa ridurre la pianta a riprodurre foglie verdi e naturali ; dovecchè nei primi casi di punteggiature o macchie v'è qualche possibilità di rimetter le piante nel suo primiero stato di verdura, inserendovi a arco (*Vedi INNESTARE*, ove si parla dell'*innesto in vicinanza o in arco*) un ramo d'una pianta sana e vigorosa della stessa spezie, che col lasciarli così uniti un anno o due, i sughi del piantone forte superando il male, rispingeranno gli umori infetti per traspirazione, e la pianta ritornerà nel suo primiero stato.

Al musco che viene sopra gli alberi, e più d'ogn' altro sopra i vecchi, vi si rimedia scalzando, e ricuoprendo le barbe di sterco di montone.

La gomma a cui sono sottoposti i frutti dal nocciolo, è un male irrimediabile; pure se è in un ramo, si taglia il ramo sotto la gomma; e si ricuopre il taglio di terra bene spolverizzata; se no va a perire l'albero.

Quanto agli alberi gelati dal freddo, se sono peri, susini, meli, prima che il ghiaccio arri-

vi

vi alle barbe, si taglino al di sotto di dove sono ghiacciati; e i frutti dal nocciolo si tagliano al di sopra dell'innesto.

A un frutto che per troppo nutrimento si sfoga in rami vigorosi senza produr frutta, se gli scoprono le radici, e se ne troncano due o tre dalla parte più vegeta, che non possino più gettare, lasciando le minute, e non tagliando nulla dalla parte opposta, perchè l' albero possa nudrirsi. Un miglior mezzo di rendere un tal' albero fruttifero, sarà quello di torcere, e piegare i rami vigorosi che hanno gli occhi o germi più accosto gli uni agli altri, e più gonfj d' umore, fermandoli in questa guisa con un giunco ad un altro ramo, che così il sugo si sottilizzerà, e diverranno rami da frutto.

Ecco intorno a simili alberi lussureggianti in rami e fronde senza produr frutta alcuni sperimenti fatti da M. Keane Fitzgerald: così parla questo Gentiluomo.

„ Io ho piantati molti susini e ciliegi giovani presso una palizzata esposta al nord in ric-
„ chissimo fondo. I susini hanno in tre anni
„ gettate le estremità de' loro rami a 15, o 16
„ piedi di distanza, ed hanno coperta e formon-
„ tata la palizzata. Siccome tagliando alcuni
„ di questi rami, la forza sarebbe andata nel
„ rimanente, così ho praticati i seguenti speri-
„ menti circa la metà d' Agosto. Ho fatta una
„ circolare incisione sopra i principali rami d'
„ un susino vicino al tronco, al di sopra della
„ quale lasciando tre o quattro pollici di scor-
„ za liscia senza nodi, ne ho fatta un altra si-
„ mile; e quindi facendo un incisione perpen-
„ dicolare dalla superiore all' inferiore circonfe-
„ renziale ho separata perfettamente la scorza

,, dal legno, cuoprendo l'una e l'altro per di-
,, fendere dall'aria la ferita, e lasciandola ftare
,, così per un quarto d'ora circa, allorchè ha
,, cominciato a gemere ho riposta la scorza con
,, quella maggiore esattezza possibile, legandola
,, in giro ben serrata con giunchi, il che feci
,, anche per un mezzo pollice sotto e sopra le
,, circolari incisioni affine di coprire intera-
,, mente la ferita. Nella stessa maniera ho
,, trattato d'un ciliegio ducale, dieci pollici all'
,, incirca discosto da terra, e al disotto di tut-
,, ti i rami; così pure diversi rami d'un ci-
,, liegio morello, e i rami principali di due
,, susini quercioni. Questi due ultimi erano frut-
,, ti vecchi stati tagliati rasente terra circa quattr'
,, anni avanti, e avevano gettati molti lussu-
,, reggianti rami, ma senza alcun frutto.

,, In un mese circa di tempo la scorza stac-
,, cata principiando a gonfiare tanto in alto che
,, a basso della legatura, sciolsi ciascheduna di
,, loro, e trovai che le porzioni di scorza sta-
,, te rimesse erano tutte esattamente riunite,
,, eccettuata una, ch'era nel ramo principale
,, del susino pernicone, porzione della quale e-
,, ra saldata circa un pollice in larghezza da
,, una parte dell'incisione longitudinale, re-
,, stando staccata in tutto il rimanente. La le-
,, gai di bel nuovo leggermente con giunchi,
,, e lasciatala stare così fino al principio della
,, seguente estate, quando levai la legatura la
,, trovai tutta sana e florida. Ciascheduno di
,, questi frutti produsse abbondantemente in quel-
,, la stagione, benchè in generale corresse una
,, cattiva annata pe' frutti.

,, Questo m'indusse a fare simili sperimenti
,, al principio dell'Agosto seguente sopra diversi

,, al-

„ altri frutti giovani, alcuni de' quali non a-
„ vevano fatto ancora verun frutto, ed altri
„ che ne avevano fatti ma in picciola quanti-
„ tà, particolarmente due peri che non aveva-
„ no per anche fatto verun fiore. Trattai i ra-
„ mi principali d' uno di questi nella maniera
„ già descritta, e così diversi rami cresciuti so-
„ pra i principali; e lo stesso feci ad un ramo
„ principale dell' altro pero. Il primo di questi
„ fece una sorprendente quantità di frutta in
„ quell' estate; ed il secondo ne fece una mo-
„ derata quantità nella parte della circolare in-
„ cisione, mentre che niun' altra parte del frut-
„ to aveva apparenza di fiori.

Dopo aver riferito un simile sperimento fatto sopra due rami di due giovani meli appj, con la differenza di aver posta la scorza d' uno nell' incisione dell' altro, e aver questi rami nella seguente estate prodotto abbondanza tale di frutta che uno pel peso si troncò, e lo stesso sarebbe accaduto all' altro se non fosse stato appuntellato; soggiugne d' aver tagliato al principio del Novembre successivo un ramo del susino pernicone su cui aveva fatto lo sperimento nell' Agosto dell' anno antecedente per esaminare qual effetto aveva fatto sopra del legno, e dice aver trovata la scorza più fortemente attaccata fra le due incisioni di quello che in alcuna altra parte; che in quella parte un oscura vena attraversava il legno, il quale appariva di una tessitura più fissa che in tutto il rimanente del ramo.

Il fiore viene dalla natura nelle piante prodotto affine di custodire ne' suoi princirj, nudrire, e vegetare il frutto, il quale cresciuto, e fatto forte attrae da se stesso il nudrimento, privandone il fiore, che per mancanza di sugo appassisce e cade.

Il frutto è una continuazione delle parti contenute nell'albero, come s' osserva in una pera o mela tagliata per traverso, cioè scorza, polpa, fibre sparse fra la polpa, interno o midolla, resa però quivi più dura e forte di quello non è nell'albero, per mezzo de' ramicelli o fibre del legno che vi sono unite. Quì è la residenza del seme, e siccome il fiore è stato custode, sostenitore, e alimentatore del frutto, così il frutto lo è del seme.

FUCO. Spezie di pecchia maggiore dell' altre senza pungiglione, e che non fa mele. *Vedi API*.

FUMOSTERNO. Pianta un poco amara, i cui rami sono quadrati, le foglie tenere, e di colore tendente al bigio. Questa pianta è molto comune, e buona per far uscir fuori la rosolia, e il vajuolo; s' impiega ancora contro lo scorbuto, e contro le affezioni ipocondriache. La polvere di fumosterno scioglie il corpo, e pulisce gl' intestini.

FUNGHI. Pianta semplicissima senza foglie, e senza rami, il di cui gambo è molto basso, e sostiene un capo tondo, o schiacciato: vengono ne' prati, e ne' boschi, ve ne sono di più qualità.

Il non scuoprire apparenza alcuna di seme ne' funghi ha fatto rintracciar metodi per farli artificiosamente nascere. M. Tournefort ne ha fatti venire con prestezza, e in quantità, po-

nendo in Aprile delle pallottole di ſterco di cavallo della groſſezza d'un pugno, in file diſtanti una dall' altra circa tre piedi, cuoprendole di terra con ſopra altro ſimile ſterco: nel principio d' Agoſto lo ſterco ha cominciato ad imbianchire e a cuoprirſi di muffa, con molte filamenta ſottili, ſpandendo un vero odore di funghi. A poco a poco l'eſtremità di queſte filamenta ſi è andata gonfiando, e ingroſſando in un capo rotondo, il quale è divenuto poi il coperchio o teſta d'un fungo, col ſuo piede barbicato nel terreno.

In un altra ſomigliante maniera ſi poſſono far venire nei giardini di tutte le ſtagioni ſopra letti di terra preparata. Il letto di terra dev' eſſer fatto con del concio di cavallo o di mulo, e terminato a ſchiena d' aſino, che ſi pone in una terra, la quale non abbia prodotto, ſcavando una foſſa tre o quattro piedi larga, e profonda un mezzo piede; vi ſi mettono due o tre piedi di concio, e ſi meſcola bene lo ſterco con la paglia: tre meſi dopo, quando il concio principia ad imbianchire, fa de' piccioli fili, da' quali provengono i funghi: alla fine d' otto giorni ſi mette ſu queſto letto del lievito di funghi ben freſco, e ſi cuopre di concio. Si poſſono far naſcere ancora ſu' colli di terra ſterile, la quale non produce da ſe ſteſſa che ſpine, o altri ſarmenti, e a queſti ſi dà fuoco in tempo nuvoloſo, e vicino a piovere, che ſubito ſpiovuto vi naſceranno i funghi; e ſe non pioveſſe ſi adacquino a guiſa di pioggia le ceneri ancor calde, che produrrà lo ſteſſo effetto, come riferiſce Ruel, il quale aggiugne ancora che a forare il tronco d' un pioppo bianco vicino alla radice, e bagnarlo con lie-

lievito ſtemperato nell' acqua , ne germogliano ſollecitamente de' funghi ; e Dioſcoride dice, che i pezzi di corteccia di pioppo poſti nel terreno ſopra ſterco di cavallo, producono de' funghi . Non avendo orto , o altro luogo , ſi alza in cantina tre o quattro piedi diſtante dal muro un letto di ſterco di cavallo , di mulo , e di colombi il tutto ben meſcolato inſieme ; fatelo a ſcarpa, e copritelo d'un mezzo pollice di terriccio, battendolo col roveſcio della pala o vanga; innaffiatelo d' acqua tiepida , e gettatevi delle mondature de' funghi, con i gambi , e il terzo giorno verranno de' funghi ; e innaffiandolo ogni tanto ne produrrà per tre o quattro anni di ſeguito: di tanto ci aſſicura l' Autore dell' Agronome.

Da queſte maniere fra lor diverſe di far naſcere i funghi, giudicheremo forſe che non ſiano il prodotto d' una ſemenza , ma bensì della muffa, per eſempio dello ſterco di cavallo ? o piuttoſto diremo che i ſemi ſi ritrovino ſparsi in molti e molti luoghi , e che ſi ricerchino certe date circoſtanze , e certi ſughi atti a penetrare le loro tuniche, eccitarne la fermentazione, e farli germogliare ? E in fatti ſi vuole che il ſeme del fungo ſia verſo il piede , e il Dottor Liſter penſa d' averli ritrovati , particolarmente nel *fungus poroſus craſſus magnus* , la teſſitura delle cui ſquamme è traforata come una carta punzecchiata con aghi , e tiene per certo che queſte ſquamme ſiano il ſeme , ed il fiore. Siccome moltiſſime ſono le ſpecie di queſta pianta che naſce, e creſce in poche ore ſugli alberi, ſugli arbuſti, ſul letame, ne' prati, e che ſi ſuole uſare in cibo ; così è neceſſario diſtinguere i buoni dai cattivi , poichè queſti

ſoglio-

sogliono cagionare diversi effetti ben funesti di malattie, dolori, convulsioni, e talora anche la morte. Li funghi cattivi sogliono pertanto esser quelli, che per esser stati troppo lungo tempo sovra terra sono divenuti nericci, rossi, o tiranti al turchino, che se ne mangiassero diventano corrosivi nello stomaco nel principiar della digestione; oltre di che nel medesimo tempo si gonfiano nel ventricolo, ed opprime molto il paziente. In tal caso converrà prendere un emetico per iscaricare lo stomaco al possibile, e poscia combattere la impressione da essi fatta con sali volatili, alcalici, oppure altri rimedj assorbenti, e raddolcenti, col valersi anche dello spirito oleoso, volatile, aromatico. Buoni si dicono quelli, che nel tempo d' una notte, nascono, e crescono nel letame. Questi debbono essere d' una mediocre grandezza, come una castagna, polposi, e ben nodriti, bianchi di sopra, e rossiccj, di sotto, di consistenza soda, ma che sia facile a rompersi; midollosi al di dentro, di buon odore, e di grato gusto, e così saranno nodritivi, fortificanti, e stuzzicheranno l' appetito. Il migliore fungo è il prugnuolo, ch' è picciolo come un pisello, odorifero, ed ottimo da esser mangiato. La sua cima è rotonda, polposa, spugnosa, e bianca; nasce incolto nel musco, e nella Primavera se ne ritrova ne' siti ombrosi, ne' boschi, sotto degli alberi, fralle spine, e ne' prati; e suol rinascere ogni anno nel medesimo luogo.

FUSAGGINE; comunemente detto *Sillio*. Sorte d' arboscello della figura del melagrano, il quale viene nelle siepi, e ne' boschi: il suo legno è pallido, e leggiero; getta in Aprile de' fiori simili alle violette bianche, e che hanno

un

un odore spiacevole; il suo frutto è rosso, e diviso in quattro, il quale si chiama berretta di prete, si pretende che sia purgante, e che spolverizzato faccia morire le pulci. Il frutto e la foglia fanno morire il bestiame che ne mangia, sopratutto le capre, quando non le sopraggiunga un flusso di ventre. Dicesi che due o tre grani del frutto presi per bocca, purghino di sotto, e di sopra.

FUSTO. Gambo d'erba, sul quale si rega il fiore, o il frutto; e pedale, e stipite degli alberi, dal quale derivano tutti i rami.

*Fine del Tomo Secondo.*

NOI

# NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

Avendo veduto per la Fede di Revisione, ed approvazione del *P. Fra Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisitor General del Santo Offizio di Venezia nel Libro intitolato: *Dizionario d'Agricoltura ecc. Tom. 2. Stampato e MSS.* non vi esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e Buoni Costumi, concediamo Licenza a Francesco Sansoni Stampator di Venezia che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Data li 16. Aprile 1782.

( *Andrea Querini Rif.*

( *Niccolò Barbarigo Rif.*

( *Girolamo Ascanio Giustinian K. Rif.*

Registrato in Libro a Carte 41. al Numer. 390.

*Davidde Marchesini Segr.*

CA-

# C A T A L O G O

De' Libri ſtampati dallo ſteſſo, e vendibili co' prezzi ſeguenti.

Arrighi-Landini ( Co: Orazio degli ). Il Conte di Eſſex Tragedia. In 8. L. 1: 10

Catechiſmus ex Decreto Sacroſanđi Concilii Tridentini ad Parochos, Pii V. Pont. Max. juſſu editus. In 8. L. 5:

S. Cyrilli Archiepiſcopi Hieroſolymitani opera quæ extant omnia, & ejus nomine circumferuntur, ad Manuſcriptos codices, nec-non ad ſuperiores Editiones caſtigata, Diſſertationibus & Notis illuſtrata, cum nova interpretatione & copioſis indicibus. Cura, & Studio Antonii-Auguſtini Toutée. In fol. L. 30:

Elpidii de proxima Bacchanalium abolitione ſermo cum appendice, ſeu parte altera, in qua, Bacchanalitiis relaxationibus opportuna ex adverſo ratione propoſita averruncandis, radices peſſimæ arboris indicantur; opuſcoli & ſummæ totius protectore Catholicæ Eccleſiæ patrono S. Joſephó. In 8. L. 2.

Flamichon ( Sig. Giorgio ) Regole di Gramatica per imparare con facilità la lingua Franceſe. In 8. L. 2:

S. Gregorii Papæ I. cognomento Magni, opera omnia, jam olim ad manuſcriptos codices Romanos, Gallicanos, Anglicanos emendata, aucta, & illuſtrata notis, Studio & Labore Monachorum Ordinis S. Benedicti, e Congregatione S. Mauri: Nunc autem a Johanne Baptiſta Gallicciolli Sacerdote Veneto ad Codices præſertim Marcianos iterum exacta, atque notis acceſſionibus locupletata. In 4. Tom. XVII. L. 204.

Gui-

Guida pratica intorno la dottrina, e prudenza de' Confessori nel Tribunale della Penitenza secondo le istruzioni di San Carlo Borromeo, e la Dottrina di S. Francesco di Sales. In 12. L. 2: 10

Guidi. ( Giovambattista ) Duplicato annuale di Partocchiali discorsi per tutte le Domeniche, e Solennità del Signore ad uso massime delle persone di Campagna. In 4. Tom. 2. L. 7.

detto Duplicato annuale di Parrocchiali discorsi per tutte le Feste della Beatissima Vergine, e de' Santi. In 4. L. 5:

Historia Paraguajensis Petri Francisci-Xaverii de Charlevoix ex Gallico Latina, cum animadversionibus & supplemento. In fol. L. 32:

Jacobi Josephi Labbe Selenopolitani de Deo Heroica. In 8. L. 4:

Lovrich. ( Giovanni ) Osservazioni sopra diversi pezzi del viaggio in Dalmazia del Sig. Abate Fortis, coll' aggiunta della vita di Socivizca. In 4. L. 8:

Maupertuis ( Sig. di ) Saggio di Cosmologia, con un discorso sulle diverse configurazioni delle Stelle. Tradotti, e con note illustrati dal Conte Orazio degli Arrighi-Landini. In 8. L. 2:

Novena ad onore della Vergine S. Chiara Proposta alle Religiose del suo abito, che bramano d' imitare le sue virtù. In 12. L. 1.

Rosignoli ( Carlo Gregorio ) Verità Eterne esposte in Lezioni ad uso principalmente degli Esercizj Spirituali, e ridotte alla più pura Lezione da Gianantonio Volpi. In 12. L. 1: 10

Secondo. ( Giuseppe Maria ) Storia della Vita di Cajo Giulio Cesare tratta dagli autori originali. Prima edizione Veneta ricorretta ed emen-

emendata. In 12. Vol. v. L. 24

Teresi. ( Mercurio Maria ) Elevazioni a Dio per tutti i Giorni dell' Anno, sopra le Verità Cristiane delle tre vie, Purgativa, Illuminativa, ed Unitiva. In 12. Vol. v. stampati, ed il vi. *sotto il Torchio.* L. 12

Villegas. ( D. Alfonso ) Il perfetto Leggendario della Vita, e fatti di N. S. Gesù Cristo, e di tutti i Santi. Raccolto da gravi, ed approvati Autori, e dato in luce sotto titolo di Flos Sanctorum. Novissima impressione nella quale si è fatta una nuova disposizione delle Vite de' Santi Estravaganti, con un' aggiunta di altre venti Vite de' Santi parte antichi, e parte moderni. In 4. Tom. 2. L. 11